



Ristorantę



Corbęzzoli

MENÙ ESTATE 2026

SUMMER MENU



EXECUTIVE CHEF
GIUSEPPE TARANTINO

PERCHÉ “CORBEZZOLI”?

Oltre al naturale riferimento agli alberi sempreverdi,
che si possono ammirare all'ingresso e dalle vetrate
che si affacciano nel nostro giardino,
come tributo alla delicatezza e l'originale tenacia
di questa pianta dalla storia antichissima,
si scopre quasi per caso che nel linguaggio dei fiori,
le candide gemme del corbezzolo simboleggiano l'ospitalità...

La giusta atmosfera accompagna l'assaggio,
nella convinta volontà di generare quello stupore
che Vi farà esclamare: “Corbezzoli!”

WHY “CORBEZZOLI”?

*Beyond its reference to the evergreen trees that can be admired at the
entrance to our restaurant and out in the garden,
in tribute to this ancient plant's delicacy and tenacity,
it just so happens that the white buds on corbezzoli trees (strawberry trees)
symbolise hospitality in the world of flowers...*

*We're constantly striving to offer you the very best fresh produce,
in a precious balance between creativity and tradition.
At Corbezzoli, every bite has something to offer the palate and the mind.*

*Enjoy our food in a perfect atmosphere,
where our commitment to wonderment
will make you go: “Corbezzoli!”*



GLUTEN FREE



VEGETARIANO | VEGETARIAN



PIATTO FIRMA | CHEF'S SIGNATURE DISH



I PIATTI DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL DISH



DAL LABORATORIO TORTELLINIBO® | CRAFTED BY TORTELLINIBO® LAB

Ristorante
Corbèzzoli

DEGUSTAZIONI | TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA | 6 PORTATE 60€ 
VEGETARIAN TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Uovo pochet, schiacciata di patate, asparagi in due consistenze e crumble al pecorino
Poached egg, mashed potatoes, asparagus in two textures, and pecorino crumble

Risotto Riserva San Massimo come una parmigiana di melanzane
Riserva San Massimo Risotto "aubergine parmigiana" style

Burrata classica con pesto di pomodoro e pinoli
Classic Burrata with tomato and pine nut pesto

Pre-dessert

Sfera di mascarpone, crumble bianco, coulis di fragole e Mandolinero
Mascarpone sphere, white crumble, strawberry coulis and Mandolinero

DEGUSTAZIONE DI MARE | 6 PORTATE 75€
SEAFOOD TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Gamberi rosa, salsa di mandorle, agretti e limone candito
Pink prawns, almond sauce, monk's beard, and candied lemon

Paccheri al nero di seppia, il suo ragù e lime
Squid ink Paccheri with squid ragout and lime

Tonno arrosto con pesche, salsa al vino bianco e friggitelli
Roasted tuna with peaches, white wine sauce, and friggitelli peppers

Pre-dessert

Babà al rum caramellato con salsa inglese
Caramelized rum Babà with custard sauce

DEGUSTAZIONE DI TERRA | 6 PORTATE 65€
MEAT TASTING | 6 COURSES

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse bouche

Tartare di fassona, spinacino agrodolce con aceto di Jerez e mayonese affumicata
Fassona beef tartare, sweet and sour baby spinach with Sherry vinegar, and smoked mayonnaise

Tortellini artigianali con cremoso al Parmigiano allo zafferano, jus di vitello e liquirizia
Artisanal Tortellini with saffron Parmigiano cream, veal jus, and licorice

Pollo allevato al mais, hummus di fave al curry, cicoria ripassata e pecorino
Corn-fed chicken, curry broad bean hummus, sautéed chicory, and pecorino

Pre-dessert

Sablé con namelaka al caffè, caramello salato e gelato al Baileys
Sablé with coffee namelaka, salted caramel, and Baileys ice cream

ABBINAMENTI VINO | WINE PAIRING 3 calici 30 euro – 5 calici 50 euro
3 glasses 30 euro – 5 glasses 50 euro

MENÙ ESTATE 2026

SUMMER MENU

ANTIPASTI | STARTERS

Uovo pochet, schiacciata di patate, asparagi in due consistenze e crumble al pecorino 16€ 

Poached egg, mashed potatoes, asparagus in two textures, and pecorino crumble

Salmone marinato, latticello all'aneto e brunoise di rape rosse, capperi, scalogno 18€ 


Marinated salmon, dill buttermilk, beetroot, capers and shallots brunoise

Gamberi rosa, salsa di mandorle, agretti e limone candito 20€ 

Pink prawns, almond sauce, monk's beard, and candied lemon

Tartare di fassona, spinacino agrodolce con aceto di Jerez e mayonese affumicata 19€ 

Fassona beef tartare, sweet and sour baby spinach with Sherry vinegar, and smoked mayonnaise

Selezione di salumi Savigni con pan brioche tostato e Parmigiano Reggiano DOP 19€ 

Selection of Savigni cold cuts with toasted brioche bread and Parmigiano Reggiano DOP

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto Riserva San Massimo come una parmigiana di melanzane 17€  

Riserva San Massimo Risotto "aubergine parmigiana" style

Spaghettoni al torchio con passatina di datterino al forno e gallinella di mare 24€ 

Press-drawn Spaghettoni with roasted Datterino tomato purée and gurnard

Paccheri al nero di seppia, il suo ragù e lime 19€ 

Squid ink Paccheri with squid ragout and lime

Gramigna fresca al ragù bianco di salsiccia Savigni 16€ 

Gramigna with white Savigni sausage ragout

Tagliatelle artigianali alla bolognese 16€  

Artisanal Tagliatelle with Bolognese sauce

Tortellini artigianali in crema di Parmigiano Reggiano DOP 16€  

Artisanal Tortellini in Parmigiano Reggiano DOP cream



Ristorante
Corbèzzoli


SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

Burrata classica con pesto di pomodoro e pinoli 16€ 

Classic Burrata with tomato and pine nut pesto

Tonno arrosto con pesche, salsa al vino bianco e friggitelli 26€ 

Roasted tuna with peaches, white wine sauce, and friggitelli peppers

Polpo alla plancia con cremoso di salicornia, insalatina estiva e salsa agli agrumi 24€ 

Griddled octopus with glasswort cream, summer salad, and citrus sweet and sour

Gamberoni* ai ferri con insalata verde e mayonese soya e lime 20€ 

Grilled King Prawns with green salad and soy-lime mayonnaise*

Pollo allevato al mais, hummus di fave al curry, cicoria ripassata e pecorino 23€ 

Corn-fed chicken, curry broad bean hummus, sautéed chicory, and pecorino

Tagliata di manzo 220gr, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 26€ 

Sliced beef (220g), arugula, and Parmigiano Reggiano DOP shavings

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate al forno 6€  

Roasted potatoes

Verdure alla griglia 6€  

Grilled vegetables

Insalata 6€  

Salad

DESSERT | DESSERT

Babà al rum con salsa inglese 12€  

Rum Babà with custard sauce

Sablé con namelaka al caffè, caramello salato e gelato al Baileys 12€ 

Sablé with coffee namelaka, salted caramel, and Baileys ice cream

Sfera di mascarpone, crumble bianco, coulis di fragole e Mandolinero 12€  

Mascarpone sphere, white crumble, strawberry coulis and Mandolinero

Cremoso al mango e cioccolato bianco, croccante agli arachidi salati e sorbetto alla menta 12€ 

Mango and white chocolate creamy, salted peanut tuile, and mint sorbet

Selezione di gelati 12€  

Selection of ice creams

KIDS MENÙ

Prosciutto Crudo di Parma e Parmigiano Reggiano DOP 12€ 

Parma Ham and Parmigiano Reggiano DOP

Penne al pomodoro 10€ 

Penne with tomato sauce

Tagliatelle alla bolognese 16€  

Tagliatelle with Bolognese sauce

Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano DOP 16€  

Tortellini in Parmigiano Reggiano DOP cream

Gramigna fresca al ragù bianco di salsiccia Savigni 16€ 

Gramigna with white Savigni sausage ragout

Cotoletta alla milanese con patate fritte* 16€

Milanese-style cutlet with French fries

Tagliata di manzo con patate al forno 25€ 

Sliced beef with roasted potatoes

Selezione di gelati 12€  

Selection of ice creams

ACQUA MINERALE: NATURALE PANNA / FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 4€

MINERAL WATER: STILL PANNA / SPARKLING SAN PELLEGRINO 4€

COPERTO E PANE 4€ PER PERSONA
SERVICE AND BREAD 4€ EURO PER PERSON

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.
**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

* Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme all'approvazione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

**The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004 Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3
For allergies or intolerances, please request the allergens list.*



“

In cucina, come in tutte le arti, la semplicità è segno di perfezione.

In cooking, as in all the arts, simplicity is the sign of perfection.

”

- Curnonsky -

CONTEMPORARY
DINING
EXPERIENCE

