



**BIRRARIA**  
**LA CORTE**  
RISTORANTE & PIZZERIA  
VENEZIA

La cucina  
*di Pietro Mazzon*



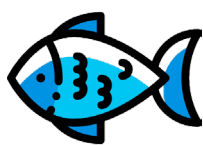
## ANTIPASTI • APPETIZERS • ENTRÉES

**Gran fritto di verdure di S.Erasmo e le sue salse** € 12,00  
Great fried vegetables of S.Erasmo and its sauces  
Grands légumes frits de S.Erasmo et ses sauces

**Insalata primaverile di frutta e verdure** € 12,00  
**(misticanza, cappuccio viola, carote speziate, broccoli calabresi, puntarelle, pere, arancia al timo, mandorle, mayo alla curcuma)**  
Spring fruit and vegetables salad  
(misticanza salad, purple head cabbage, spiced carrots, Calabrian broccoli, salad of chicory hearts, pears, orange with thyme, almonds, turmeric mayo)  
Salade printanière de fruits et légumes  
(misticanza, chou frisé poupre, carottes épicés, brocolis de Calabre, cœurs de chicorée en salade, poires, orange au thym, amandes, curcuma mayo)

**Asparagi verdi su crema al parmigiano, uova in camicia e crumble di pistacchi** € 13,00  
Asparagus on parmesan cream poached eggs and pistachios crumble  
Asperges à la crème de parmesan, œufs pochés et crumble de pistaches

**Tagliere di salumi e formaggi con crostini di pane rustico al rosmarino** € 14,00  
Assorted cold meats and cheese with rustic rosemary bread croutons  
Assortiment de charcuteries et de fromages avec croutons de pain rustique au romarin



**Insalata tiepida di mare (piovra, calamari, gamberi, seppie ) con sedano, pododorini, olive taggiasche e salsa romesco** € 13,00  
Warm sea salad ( octopus, squid, prawns, cuttlefish ) with celery, cherry tomatoes, taggiasche olives and romesco souce  
Salade tiède de la mer ( pieuvre, calamars, crevettes, seiches ) avec céleri, tomates cerise, olives taggiasche et sauce romesco

**Capessante in crosta di bacon su fonduta di sedano rapa** € 14,00  
Scallops in bacon crust on a celeriac fondue  
Coquilles Saint Jacques en croute de bacon sur fondue de céleris-raves

**Tris di baccalà ( vicentina, mantecato, conso ) con polenta di Storo** € 15,00  
Salt cod selection ( stewed salt cod, purée of dried cod, dressed salt cod ) and Storo polenta  
Dégustation de morue ( morue en sauce, brandade de merluche, assaisonné ) et polenta de farine de maïs de Storo



## PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • PREMIERS PLATS

**All black fusion (ceci neri, fagioli neri, lenticchie nere, riso venere) con emulsione di porro e zenzero su crema di carote** € 12,00

All black fusion ( chick peas, beans, lentils, rice ) with leek and ginger emulsion on carrot cream

All black fusion ( pois chiches, haricots, lentilles, riz ) avec émulsion de poireaux et gingembre à la crème de carottes

**Gnocchi di ricotta su fonduta di pomodoro bio con scaglie di ricotta salata, olio Evo al basilico e pomodori confit** € 14,00

Fresh ricotta-cheese dumplings on melted organic tomatoes with salted ricotta flakes, candied tomatoes and extra virgin basil flavoured olive oil

Gnocchis de ricotta fraîche sur fondue de tomates bio avec flocons de ricotta salée, huile extra vierge au basilic et tomates confites

**Ravioloni di pasta fresca ripieni di burrata e provola affumicata con puntarelle e guanciale croccante** € 14,00

Fresh pasta ravioli filled with burrata and smoked scamorza, chicory buds and crispy bacon

Raviolis de pâtes fraîches farcis à la burrata et scamorza, graines germées de chicorée et bacon croustillant

**Pasticcio di lasagne con ragù alla bolognese** € 12,00

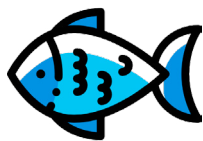
Fresh pasta lasagne with Bolognese-style sauce

Lasagne de pâtes fraîches à la bolognaise

**Bigoli di pasta fresca con battuta d'anatra al profumo d'arancia e scaglie di Monte Veronese** € 14,00

Fresh pasta bigoli with orange flavoured duck and Monte Veronese cheese flakes

Bigoli de pâtes fraîches avec magret de canard au parfum d'orange et flocons de fromage Monte Veronese



**Orecchiette di pasta fresca al nero di seppia con ragù di branzino alla maggiorana** € 15,00

Fresh black orecchiette (home made pasta with cuttlefish ink) with seabass ragout and marjoram

Orecchiette à l'encre de seiche de pâtes fraîches faites maison avec ragoût de bar à la marjolaine

**Paccheri cacio e pepe con gamberi rossi** € 15,00

Paccheri with cheese, pepper and red prawn tails

Paccheri aux fromage, poivre et queues d'écrevisses rouges



## SECONDI PIATTI • SECOND COURSES • DEUXIÈMES PLATS

**Burger di lenticchie e cous cous con spinaci e porri, caponata di verdure e mayo allo zenzero** € 15,00

Lentil and cous cous burger with spinach and leeks, caponata of seasonal vegetables and ginger mayo

Burger de lentilles et couscous aux épinards et poireaux, caponata de légumes de saison et mayo au gingembre

**Pollo al curry con riso basmati e caponata di verdure** € 15,00

Chicken curry with basmati rice and caponata of seasonal vegetables

Poulet au curry avec riz basmati et caponata de légumes de saison

**Medaglioni di filetto di maialino laccati al miele con patate al forno e cipolla caramellata** € 16,00

Medallions of honey-lacquered pork tenderloin with baked potatoes and caramelized onion

Médallions de filet de porc laqué au miel avec pommes de terre au four et oignon caramélisé

**Hamburger di sorana Fassone con uovo alla Bismark, bacon croccante, cheddar e patate fritte** € 16,00

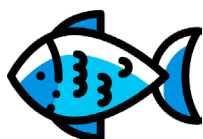
Hamburger with fried egg, crispy bacon, cheddar and fries

Hamburger avec œufs au plat, bacon croquant, cheddar et frites

**Ribs di agnello cotte a bassa temperatura con carciofi croccanti e riduzione di frutti rossi** € 16,00

Lamb ribs cooked at low temperature with crispy artichokes and reduction of red fruits

Côtes d'agneau cuites à basse température avec artichauts croustillants et réduction de fruits rouges



**Filetto di branzino, mole verde di piselli e basilico, porro croccante** € 16,00

Sea bass fillet, green pea and basil mole, crispy leek

Filet de bar, mole de pois et basilic, potreau croustillant

**Seppie in nero alla veneziana con piselli e polenta di Storo** € 17,00

Venetian-style cuttlefish with peas and Storo polenta

Seiches noires à la vénitienne avec petits pois et polenta de farine de mais de Storo

**Frittura mista di pesce fresco con verdure di S. Erasmo pastellate** € 22,00

Mixed fried fish and battered vegetables of S'Erasmus

Friture de poissons assortis avec légumes de S'Erasmus en pâte à frire

## CONTORNI • SIDE DISHES • GARNITURES

<b>Insalata mista di stagione</b> Seasonal salad assortment Assortiment de salades de saison	€ 5,00
<b>Insalata di carote e rucola</b> Grated carrots and arugula salad Salade de carottes râpées et de roquette	€ 4,00
<b>Patate fritte</b> French fries Pommes de terre frites	€ 4,00
<b>Patate al forno al rosmarino</b> Baked potatoes with rosemary Pommes de terre au four au romarin	€ 5,00
<b>Fagiolini al vapore</b> Steamed green beans Haricots verts à la vapeur	€ 5,00
<b>Verdure miste alla griglia</b> Mix of grilled vegetables Assortiment de légumes sur le gril	€ 5,00



**BIRRARIA**  
**LA CORTE**  
RISTORANTE & PIZZERIA  
VENEZIA

# La Pizza

*di Stefano Rainerisi*

**MARGHERITA - € 8,00**

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, basilico, olio Evo

S. Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, basil, Evo oil

Tomates S. Marzano, mozzarella de Agerola, basilic, huile Evo

**SANTA MARGHERITA - € 9,50**

Provola e fior di latte d'Agerola, piennolo vesuviano rosso e giallo, olive taggiasche, origano, basilico, olio Evo

Fresh provola and mozzarella from Agerola, small red and yellow vesuvius tomatoes, taggiasche olives, organ, basil, Evo oil

Provola fraîche et mozzarella de Agerola, petites tomates du Vésuve rouges et jaunes, taggiasche olives, organ, basilic, huile Evo

**DIAVOLO - € 10,00**

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, spianata calabra piccante, basilico, olio Evo

S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, Calabrian pepperoni, basil, Evo oil

Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, chorizo calabrais, basilic, huile Evo

**FORMAGER - € 10,00**

Fior di latte e provola d'Agerola, gorgonzola, cacioricotta di pecora

Mozzarella and fresh provola from Agerola, gorgonzola cheese, cacioricotta (ewe's cheese)

Mozzarella and provola fraîche de Agerola, gorgonzola, cacioricotta (fromage de brebis)

**SCALZI - € 11,00**

Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, champignon, prosciutto cotto alla brace, basilico, olio Evo

S.Marzano tomatoes, mozzarella from Agerola, champignon mushrooms, ham, basil, Evo oil

Tomates S.Marzano, mozzarella de Agerola, champignon, jambon, basilic, huile Evo

**ERBE - € 11,00**

Fior di latte e provola d'Agerola, dadolata di zucca, radicchio di Treviso, cuori di carciofo, olio all'aglio

Mozzarella and fresh provola from Agerola, pumpkin dices, Treviso chicory, artichokes Roman style, garlic oil

Mozzarella et provola fraîche de Agerola, dés de potiron, salade de Trévis, artichauts à la romaine, huile d'ail

**ERBARIA - € 11,00**

Fior di latte d'Agerola, pesto di pistacchio, melanzane al forno, mandorle tostate

Mozzarella from Agerola, pistachios pesto, baked aubergines, toasted almonds

Mozzarella de Agerola, pistaches de pesto, aubergines au four, amandes grillées

**CONTARINA - € 11,00**

Fior di latte d'Agerola, pesto alle erbe di Provenza e robiola, speck, finocchietto selvatico

Mozzarella from Agerola, pesto with herbs of provence and robiola cheese, speck (smoked and salted ham), wild fennel

Mozzarella de Agerola, pesto aux herbes de provence et fromage robiola, speck (jambon cru salé et fumé), fenouil sauvage

**GAFFARO - € 11,00**

Pomodoro S.Marzano, stracciatella a fine cottura, pomodo datterino confit, basilico, pepe nero, olio Evo

S.Marzano tomatoes, mozzarella at the end of cooking, candied tomatoes, basil, black pepper, Evo oil

Tomates S.Marzano, mozzarella en fin de cuisson, tomates confites, basilic, poivre noir, huile Evo

### **SERENISSIMA - € 11,00**

Fior di latte d'Agerola, pesto di basilico, pomodorini confit, grana, olio Evo  
Mozzarella from Agerola, basil pesto, candied tomatoes, parmesan cheese, Evo oil  
Mozzarella de Agerola, pesto au basilic, tomates confites, flocons de parmesan, huile Evo

### **MISERICORDIA - € 11,00**

Fior di latte d'Agerola, piennolo vesuviano giallo, pomodorini confit, olive taggiasche, pesto al basilico  
Mozzarella from Agerola, yellow ves. tomatoes, candied tomatoes, taggiasche olives, basil pesto  
Mozzarella de Agerola, tomates du Vésuve, tomates confites, taggiasche olives, pesto au basilic

### **LUSTRAFERI - € 11,00**

Pomodoro S.Marzano, foglie di capperi, basilico, acciughe del mar Cantabrico origano, olio Evo  
S.Marzano tomatoes, caper leaves, basil, Cantabrian sea anchovies, organ, Evo oil  
Tomates S.Marzano, feuilles de câpres, basilic, anchois du Golf de Gascogne, organ, huile Evo

### **TRE ARCHI - € 13,00**

**( impasto al nero di seppia, dough with cuttlefish ink, pâte à l'encre de seiche )**

Mozzarella di bufala, acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche, cipolla caramellata  
Buffalo mozzarella, Cantabrian sea anchovies, taggiasca olives, onion caramelized  
Mozzarella de bufflonne, anchois du Golf de Gascogne, olives taggiasca, oignon caramélisé

### **CORTESCONTA - € 12,00**

Mozzarella fior di latte d'Agerola, piennolo vesuviano giallo, guanciale romano, cacioricotta di pecora, basilico  
Mozzarella from Agerola, yellow Vesuvius tomatoes, Roman pork cheek, cacioricotta ( ewe's cheese ), basil  
Mozzarella d'Agerola, tomates jaunes du Vésuve, joue de porc romaine, caioricotta ( fromage de brebis ), basilic

### **STUA - € 12,00**

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, bufala in cottura, n'duja di Spilinga, cipolla caramellata, basilico, olio all'aglio  
Piennolo Vesuvio tomatoes, buffalo mozzarella, n'duja salami, caramelized onion, basil, garlic oil  
Tomates du Piennolo Vésuve, mozzarella de bufflonne cuite, n'duja salami, oignon caramélisé, basilic, huile d'ail

### **SANTO STEFANO - € 13,00**

Mozzarella di bufala in cottura, pesto di pistacchio, mortadella di Prato  
Buffalo mozzarella, pistachios pesto, mortadella from Prato  
Mozzarella de bufflonne, pistaches de pesto, mortadelle de Prato

### **PAPAFAVA - € 13,00**

Fior di latte d'Agerola, asparagi freschi gratinati al parmigiano, prosciutto crudo  
Mozzarella from Agerola, fresh asparagus au gratin with Parmesan cheese, raw ham  
Mozzarella de Agerola, asperges fraîches gratinées au Parmesan, jambon cru

### **SAN BARNABA - € 13,00**

Mozzarella fior di latte e provola d'Agerola, prosciutto cotto alla brace, champignon, crema al tartufo d'Alba, olio Evo  
Mozzarella and provola from Agerola, charcoal grilled ham, champignon mushrooms, truffled cream from Alba, Evo oil



Mozzarella et provola d'Agerola, jambon, champignon, crème truffée d'Alba, huile Evo

#### **GIUDECCA - € 13,00**

Mozzarella fior di latte d'Agerola, cuori di carciofo alla romana, prosciutto cotto alla brace, straciatella

Mozzarella from Agerola, artichokes Roman style, charcoal grilled ham, straciatella

Mozzarella de Agerola, artichauts à la romaine, jambon à la braise, straciatella fromage

#### **RIALTO - € 13,00**

Provola d'Agerola, prosciutto crudo, zucchine fritte, straciatella

Provola from Agerola, raw ham, fried zucchini, straciatella cheese

Mozzarella d'Agerola, jambon cru, cougettes frites, straciatella fromage

### **“ LE SPECIALI ”**

#### **NOMBOLI - € 13,00**

Mozzarella di bufala in cottura, pomodorino rosso del piennolo del Vesuvio, sopressa, erbe di Provenza, basilico, olio Evo

Buffalo mozzarella, red Vesuvius tomatoes, sopressa salami, herbs from Provence, basil

Mozzarella de bufflonne, tomates rouge du vésuve, sopressa, herbes de provence, basilic

#### **MARAVEGIE - € 13,00**

Fior di latte d'Agerola, bocconcini di pollo croccanti, crema di peperoni, chips di patata viola

Mozzarella from Agerola, crispy chicken meatballs, peppers cream, purple potato chips

Mozzarella de Agerola, boulettes de poulet croquant, crème de poivrons, croustilles porprues

#### **RAINERISI - € 14,00**

Mozzarella fior di latte d'Agerola, crema di pecorino romano Dop e

pepe di montagna della Tasmania, uovo marinato sotto sale nero di Cipro, guanciaie romano

Mozzarella from Agerola, roman pecorino Dop cream and mountain Tasmanian pepper, egg marinated in Cyprus black salt, Roman pork cheek

Mozzarella d'agerola, crème de pecorino romano et poivre de montagne de Tasmanie, oeuf mariné au sel noir de Chypre, joue de porc romaine

#### **MADDALENA - € 14,00**

Pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio, cipolla caramellata, pepe della Tasmania, guanciaie romano, pecorino romano

Red Vesuvius tomatoes, caramelized onion, Tasmanian pepper, Roman pork cheek, Roman pecorino DOP cheese

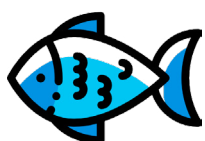
Tomates rouge du Vésuve, oignon caramélisé, poivre de Tasmanie, joue de porc romaine, fromage pecorino romano DOP

#### **CA' D'ORO - € 15,00**

Mozzarella fior di latte d'Agerola, provolone del Monaco, bocconcini di agnello cotto a bassa temperatura, chips di patata viola, cuori di carciofo alla romana

Mozzarella from Agerola, provolone del Monaco cheese, lamb chops cooked at low remperature, purple potatoes, Roman artichokes

Mozzarella d'Agerola, fromage provolone del Monaco, côtelettes d'agneau cuites à basse température, pommes de terre violettes, artichauts romains



#### **DOGARESSA - € 13,00**

**( impasto al nero di seppia, dough with cuttlefish ink, pâte à l'encre de seiche )**

Mozzarella di bufala in cottura, baccalà mantecato, olive taggiasche, perlage al limone

Buffalo mozzarella, purée of dried cod, taggiasca olives, lemon pearls

Mozzarella de bufflonne cuite, brandade de merluche, olives taggiasca, perles de citron

#### **AMALTEA - € 15,00**

**( impasto al nero di seppia, dough with cuttlefish ink, pâte à l'encre de seiche )**

Pomodoro rosso e giallo del Piennolo del Vesuvio, cipolla caramellata, tonno fresco, olive taggiasche, origano, perlage di limone, foglie di capperi

Red and yellow vesuvius tomatoes, onion caramelized, fresh tuna, taggiasca olives, origan, lemon pearls, caper leaves

Tomates du Vésuve rouges et jaunes, oignon caramélisé, thon frais,

olives taggiasca, origan, perles de citron, feuilles de câpres

#### **SAN POLO - € 15,00**

**( impasto al nero di seppia, dough with cuttlefish ink, pâte à l'encre de seiche )**

Fior di latte d'Agerola, pesto di erbe di Provenza e robiola, funghi shiitake, gamberoni, guanciale croccante, alga nori

Mozzarella from Agerola, pesto with herbs of provence and robiola cheese, shiitake mushrooms, king prawns, Roman pork cheek, nori seaweed

Mozzarella de Agerola, pesto aux herbes de provence et fromage robiola, champignons shiitake, gambas, joue de porc romaine, algue nori