



R I S T O R A N T E

AL CORSO 61

Menù d'Estate 2022

Al Corso 61 sorge all'interno di un casale del 1600 nel cuore di Camposampiero, nelle vicinanze della storica cappella del Noce.

Il Restauro, è stato curato nei minimi dettagli dall'interior designer Giovanna Martellozzo.

In sala, comode sedie in legno a richiamare l'idea di un'antica osteria, perché è così che vogliamo si sentano i nostri ospiti, protetti da un ambiente accogliente, elegante ma libero da formalità.



Antipasti dalla terra

<i>Cicchetti misti della casa - 5 pezzi (minimo 2 persone)</i> <i>chiedi al personale di sala per gli allergeni</i>	10,00 pp
<i>Carpaccio di manzo marinato alle erbe con la salsa classica e buchet di misticanza</i> 6/3/10	16,00
<i>Tris di manzo selezionato a Km0 – Battuta, Carpaccio, Tartare</i> 150gr 1/3/10	17,00
<i>Antipasto Al Corso 61 con salumi veneti con verdure sott'olio fatte in casa</i> /6	15,00
<i>Burrata con pomodorini, rucola e acciughe del mar cantabrico</i> 4/7	13,00
<i>Uovo croccante con fonduta di asiago DOP e tartufo nero</i> 1/7/3	15,00
<i>Prosciutto crudo affumicato di montagnana DOP con asparagi bianchi bolliti</i>	16,00

Antipasti dal mare

<i>Tartare di branzino con i profumi del mojto</i> 2/9/14	18,00
<i>Code di gamberi in tempura con composta di avocado e lime caraibico</i> /2/12/1	14,00
<i>Duetto veneziano di baccalà mantecato e sarde in saor antico con polenta rosta</i> 1/4/7/12	15,00
<i>Crudità di mare al Corso 61</i> 2/4/14	22,00



Primi piatti

dalla terra

Tagliolino al tartufo 1/3 18,00

*Risotto Grumolo delle Abadesse con erborinato al moscato
e crema di mirtilli (minimo 2 persone)* 7/9 14,00

*Raviolo di magro con ragù di Sorana veneta selezione
Rosa Carni* 1/3/9/12 14,00

Spaghetti monograno Felicetti con speck e porri 1/7 13,00

Primi piatti

dal mare

Tagliolini con gamberi e zucchine candite 1/2/3 14,00

Spaghetti monograno Felicetti Matt ai frutti di mare 1/2/4/14 16,00

La Carne

<i>Costata Premium di Sashi Finlandese</i>	9,00/ht
<i>Costata di manzo (minimo 600gr)</i>	5,50/ht
<i>Fiorentina di manzo (minimo 1kg)</i>	5,50/ht
<i>Costata di Chianina</i>	8,00/ht
<i>Fiorentina di Chianina</i>	8,00/ht
<i>Tomahawk di scottona prussiana</i>	5,50/ht
<i>Filetto di manzo</i>	21,00
<i>Tagliata di manzo</i>	18,00
<i>Galletto alla brace</i>	13,00
<i>Costolette di agnello French Racks Nuova Zelanda</i>	22,00
<i>Spalla di vitello allo spiedo</i>	16,00
<i>Guancetta di manzo brasata al caffè con verdure 1/8</i>	16,00

Il Pesce

<i>Filetto di branzino con asparagi bianchi e fondente di pomodori allo zenzero /4</i>	20,00
<i>Bistecca di pesce spada ai ferri con verdure e patate /4</i>	20,00

Contorni

<i>Verdure Saltate</i>	4,00
<i>Patate al forno</i>	4,00
<i>Spinaci</i>	4,00
<i>Fondi di carciofo</i>	4,00
<i>Fagioli e cipolla</i>	4,00
<i>Piselli stufati con cipolla e lattuga</i>	4,00
<i>Polenta rosta</i>	4,00

Dolci

<i>Cuore morbido al cioccolato con coulis di fragole e gelato alla vaniglia 7/3/1</i>	6,00
<i>Millefoglie della casa con lamponi e scaglie di cioccolato 1/3/7</i>	6,00
<i>Tiramisù classico 1/3/7</i>	5,00
<i>Bavarese al cioccolato bianco con frutto della passione 3/7</i>	6,00
<i>Zaetti veneti all'uvetta con crema chantilly 1/7/3</i>	5,00
<i>Degustazione mista di dolcetti (mimimo per 2 persone) 3/6</i>	7,00 pp



<i>Acqua</i>	3,00
<i>Caffè</i>	2,00
<i>Coperto</i>	3,00

Lista Allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004

* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato



R I S T O R A N T E

AL CORSO 61