



R I S T O R A N T E

AL CORSO 61

Menù '24

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 Martelozzo.

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>Uovo croccante con fonduta di asiago DOP e tartufo nero</i> 1/3/6/7	16,00
<i>Frittelle di Asiago e prosciutto crudo di Montagnana</i> 1/6/7	14,00
<i>I salumi del Corso 61 con burratina affumicata</i> 1/7	15,00
<i>Tris di manzo selezionato – battuta, carpaccio, tartare</i> 1/4/6/10	17,00
<i>Tartare di manzo 150gr</i> 1/10	15,00
<i>Tortino di asparagi, crema al blu di capra e crudité di asparagi</i> 1/3/7	14,00
<i>Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro, ricotta affumicata e pesto al basilico</i> 1/9	14,00
<i>Lumache Bourguignonne</i> 1/6/7/8/9/12	12,00

Antipasti dal mare

<i>Tentacolo di piovra scottato con crema di piselli e menta</i> 4/9	15,00
<i>Baccalà mantecato con croccante di polenta al nero</i> 1/4/7/8/10/13/14	13,00
<i>Il crudo del Corso 61</i> 2/4/14	30,00



Primi piatti dalla terra

Tagliolini al tartufo nero 1/3/6/7 16,00

Risotto del Corso 61 (ingredienti di stagione, minimo 2 persone) 7 15,00

Bigoli al ragù d'anatra 1/3/5/6/9/11/12 14,00

Ravioli plin con gorgonzola, pere e agretti 1/3/7/12 14,00

Primi piatti dal mare

Spaghetti cacio e pepe con battuta di gamberi 1/2/7 15,00

Lasagnetta gamberi e asparagi 1/2/3/7/12 16,00

Gnocchi di patate e nasturzio con pomodorini gialli e scampi 17,00
1/2/3/4/7/12

Risotto salicornia e capesante con carpaccio di capasanta 17,00
1/2/4/12/14
(minimo 2 persone)

La Carne

<i>Costata di Chianina IGP (minimo 30 giorni di frollatura)</i>	8,00 / hg
<i>Fiorentina di Chianina IGP (minimo 30 giorni di frollatura)</i>	9,00 / hg
<i>Costata di Limousine nazionale (minimo 30 giorni di frollatura)</i>	5,00 / hg
<i>Fiorentina di Limousine nazionale (minimo 30 giorni di frollatura)</i>	6,00 / hg
<i>Costata Braslavia (Polonia - minimo 30 giorni di frollatura)</i>	6,00 / hg
<i>Fiorentina Braslavia (Polonia - minimo 30 giorni di frollatura)</i>	7,00 / hg
<i>New York Steak Braslavia (Polonia - minimo 30 giorni di frollatura)</i>	8,00 / hg
<i>Ribeye Steak</i>	8,50 / hg
<i>Picanha</i>	21,00
<i>Filetto di manzo</i>	25,00
<i>Tagliata di manzo</i>	18,00
<i>Costolette di agnello</i>	22,00
<i>Galletto agli aromi mediterranei</i>	13,00
<i>Spalla di vitello allo spiedo 12</i>	16,00
<i>Guancia di manzo brasata all'Amarone della Valpolicella 1/6/9/12</i>	18,00

Il Pesce

<i>Tartare di tonno 4</i>	19,00
<i>Tataki di tonno con crema di agrumi 4/7</i>	20,00
<i>Branzino alla griglia 4</i>	5,00 / hg

Contorni

<i>Patate al forno</i>	5,00
<i>Caponata di verdure</i>	5,00
<i>Erbette cotte miste 7</i>	5,00
<i>Fagioli cannellini con cipolla</i>	5,00
<i>Insalata mista</i>	5,00

La Pasticceria

L'arte di preparare dolci è un vero e proprio gesto d'amore

<i>Millefoglie con crema Chantilly 1/3/7/8</i>	7,00
<i>Tiramisù classico 1/3/7/8</i>	6,00
<i>Zuppa inglese 1/3/7</i>	7,00
<i>Sorbetto al passion fruit e macaron assortiti 3 pz. 1/3/5/6/7/8</i>	8,00
<i>I gelati del Corso 61 3/7</i>	6,00



<i>Acqua</i>	3,00
<i>Caffè</i>	2,00
<i>Coperto</i>	3,50

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



RISTORANTE

AL CORSO 61