



LA CORTE
b r a s s e r i e

LA GRIGLIA

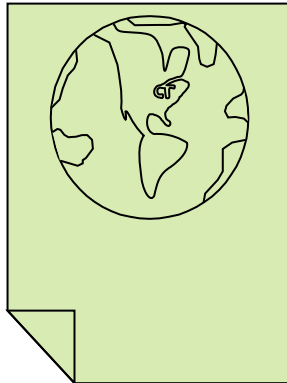
- LE NOSTRE CARNI ALLA GRIGLIA SONO ACCOMPAGNATI DA INSALATE, VERDURE, PATATE E RISO AL SALTO, PER CUI SONO DA CONSIDERARSI;

↕ PIATTI UNICI ↕



- **GLI INVOLTINI DI VITELLINA DA LATTE:**
 - ↕ ALLA MESSINESE
 - ↕ CON PORRO E PISTACCHIO IN FOGLIA DI LIMONE
 - ↕ CON FUNGHI
- FILETTO DI CAVALLO
SERVITO CON SALMORIGLIO DI OLIO, ACETO, AGLIO, ORIGANO
- **LA SALSICCIA DI CINGHIALE IN 3 MODI:**
 - ↕ CON POMODORO E FORMAGGIO,
 - ↕ CON PORCINI,
 - ↕ CON VERDURE
- LE COSTOLETTE D'AGNELLO INTERE,
LACCATE AL MIELE DI ZAGARA
- LE PUNTINE DI MAIALE INTERE,
VAPORIZZATE ALL'ACETO BALSAMICO
- COSCE DI POLLO DISSOCCATE SERVITE CON BACON CROCCANTE
- **IL PIATTO DELLA BRASSERIE:**
WURSTEL ORIGINALE TEDESCO, PANCETTA, SALSICCIA

- FILETTO DI MANZO
- ANGUS SCOZZESE..... L'ORIGINALE DI ABERDEEN
- TAGLIATA DI MANZO CON SALE GROSSO E ROSMARINO
- **UNA PASSEGGIATA NEL MONDO:**
 - ✦FILETTO ARGENTINO
 - ✦KOBE
 - ✦ANGUS SCOZZESE



✦DALLA FAZENDA ARGENTINA IL FILETTO OTTENUTO DA RAZZE PREGIATE.
 ✦IL MANZO KOBE MASSAGGIATO MANUALMENTE 12 ORE AL GIORNO PER OTTENERE UN' OTTIMA MAREZZATURA.
 ✦L'ANGUS SCOZZESE, ORIGINALE DA ABERDEEN, ALLEVATO NEI PASCOLI SALMASTRI IN RIVA AL MARE.
 TUTTO QUESTO **"ALLA CORTE"** POTETE PROVARE,
 A CUOCERLO VOI STESSI SULLA PIETRA OLLARE,
 ACCOMPAGNANDOLE CON VERDURE, PATATE E RISO AL SALTO, LA GIUSTA EMOZIONE PER CARNI PREGIATE.

UN AVARO PER L'ACETO, UN SAGGIO PER IL SALE ED UN PRODIGO PER L'OLIO.....
 PER NON SBAGLIARE NOI VI PORTIAMO IL VASSOINETTO ED A VOI IL DILETTO!!!!!!