



CORNO BIANCO  
*food experience*



Una brigata giovane e appassionata, che attraverso la cucina vuole trasmettere emozioni vere ed autentiche.

Lo chef Luca Bruschetti insieme ai suoi ragazzi Luca, Francesco, Dorian, Alyssa e Antonio, vi accoglie al Ristorante Corno Bianco per proporvi un'esperienza.

Un viaggio gastronomico per vivere sensazioni nuove e per scoprire sapori che nutrono la mente.

La nostra cantina valorizza un itinerario emozionale tra le etichette più conosciute d'Italia e d'Europa.

Per un ideale abbinamento tra calice e palato, vi consigliamo di affidarvi al maitre Luca.

A young and passionate staff, which through the kitchen wants to convey true and authentic emotions.

Chef Luca Bruschetti together with his boys Luca, Francesco, Dorian, Alyssa and Antonio, welcomes you to the Corno Bianco Restaurant to offer you a culinary experience.

A gastronomic journey to live new sensations and to discover flavors that feed the mind.

Our cellar enhances an emotional itinerary with some of the best Italian and European wines.

For an ideal match in wine and food we suggest to rely on the maitre Luca.

# Menu degustazione

## CURIOSITA'

**3 portate a scelta libera  
o su consiglio dello chef**

3 courses of your choice  
or on the advice of the chef

**45.-**

## CONOSCENZA

**5 portate a scelta libera  
o su consiglio dello chef**

5 courses of your choice  
or on the advice of the chef

**55.-**

## AMORE

**7 portate a scelta libera  
o su consiglio dello chef**

7 courses of your choice  
or on the advice of the chef

**65.-**

**VINI IN ABBINAMENTO**  
WINE PAIRING

**20.- / 30.- / 40.-**

**Lo stesso menù verrà servito per tutti gli ospiti del tavolo**  
The same menu will be served for all guests at the table

## Per iniziare

<b>Capriolo all'orientale, spuma di olandese, coriandolo e sidro di mele</b>	<b>18.-</b>
<i>Oriental roe deer, Dutch foam, coriander and apple cider</i>	
<b>Quaglia: petto in porchetta, coscia croccante, cipolla rossa e liquirizia</b>	<b>19.-</b>
<i>Quail: pork breast, crispy leg, red onion and licorice</i>	
<b>Foie gras, barbabietola, il suo estratto e vegetali dalla valle al mare *</b>	<b>20.-</b>
<i>Foie gras, beetroot, its extract, land and sea vegetables</i>	
<b>Cannolo, brandade di persico, riccio di mare e latte di rafano</b>	<b>18.-</b>
<i>Cannolo, brandy of perch, sea urchin and horseradish milk</i>	
<b>Uovo Xian Dan, anice, toma grassa di Campertogno, balsamico "12 anni" e pane nero di Scopello</b>	<b>15.-</b>
<i>Xian Dan egg, anise, Campertogno's toma cheese, balsamic "12 years" and Scopello's black bread</i>	

## Pasta e risotto

<b>Spaghettoni turanici Mancini, burro affumicato, bottarga di trota del Sermenza e ceviche al timo</b>	<b>19.-</b>
<i>Mancini turanico spaghettoni, smoked butter, Sermenza's trout bottarga and ceviche with thyme</i>	
<b>Pochette, erbe, blu di capra e ristretto di pomodorini piccadilly arrosto</b>	<b>19.-</b>
<i>Clutch of herbs, blue goat cheese and roasted piccadilly tomatoes sauce</i>	
<b>Carnaroli, petto anatra, Porto e tartufo bianchetto</b>	<b>21.-</b>
<i>Rice with duck breast, Port wine and white truffle</i>	
<b>Agnolotto di ribs di maiale, composta di zenzero, Parmigiano e borragine</b>	<b>19.-</b>
<i>Pork Agnolotto, ginger compote, Parmesan and borragine</i>	
<b>Gnudi, sedano rapa, acetosella, daikon e nocciole del Piemonte</b>	<b>18.-</b>
<i>Gnudi, celeriac, sorrel, daikon and Piedmont hazelnuts</i>	

## Carne, pesce e...

<b>Civet di lepore, trippa di baccalà e cavolo nero *</b>	<b>25.-</b>
<i>Hare civet, cod tripe and black cabbage</i>	
<b>Maialino da latte, kefir, cipollotto e salsa BBQ</b>	<b>22.-</b>
<i>Suckling pig, kefir, spring onion and BBQ sauce</i>	
<b>Cervo valesiano alla Rossini</b>	<b>24.-</b>
<i>Rossini-style Valsesian deer</i>	
<b>Anguilla affumicata, cardoncelli alla graticola, pil pil e bagnetto verde</b>	<b>20.-</b>
<i>Smoked eel, grilled cardoncelli, pil pil and typical Piedmontese green sauce</i>	
<b>Declinazioni di carciofo, liquirizia e zuppa di miso</b>	<b>18.-</b>
<i>Declinations of artichoke, licorice and miso soup</i>	

# eXperienza

---

*Un percorso gastronomico che racconta le mie esperienze di viaggio, l'incontro con grandi chef internazionali e con nuove etnie, la scoperta di prodotti, preparazioni e cucine lontane. Una nuova parte di me.*

*Luca Bruschetti*

## **SAN GIMIGNANO**

### **Pop corn di farinata e bottone di fegatini**

Porridge corn and livers "bottone"

## **DENIA**

### **Gelato di crocchetta ai calamari e aglio nero**

Croquette ice cream with squid and black garlic

## **CAPRIATE**

### **Minestrone della nonna**

Grandma's vegetable soup

## **NEMBRO**

### **Scarpinocc di taragna al burro e salvia**

Scarpinocc ravioli of polenta taragna  
with butter and sage

## **VALENCIA**

### **Picanha alla camomilla, pequillo e creme brulè di patate affumicate**

Chamomile and pequilla Picanha  
and mashed smoked potato creams

## **ALAGNA VALSESIA**

### **Ricotta ghiacciata, bagna cauda e pane nero**

Iced ricotta, bagna cauda and black bread

## **CALPE**

### **Dulche de leche**

Dulche de leche

**65.-**

**In caso di allergie o intolleranze la preghiamo di richiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze presso il nostro personale di sala. Per intolleranze gravi la preghiamo di consultare lo Chef.**

In case of allergies or intolerances please ask our staff for information about the ingredients in our dishes. For serious intolerances please speak to our Chef.

**Tutti i prezzi sono espressi in Euro, inclusivi di IVA e servizio.**  
*All prices are expressed in Euro. Service and tax are included.*

