



Ristorante  
*Il Cortile di San Leonino*

# Menù di pesce

## *Antipasto*

*Crema di piselli, tagliatella di calamari e zucchine alle scapece*  
(9,14)

## *Primo*

*Raviolo al nero di seppia con merluzzo su letto di salsa ai pomodorini gialli*

(2,4,14)  
*Secondo*

*Polpo scottato con patata viola in due consistenze*  
(7,14)

## *Dolce*

*Mousse al limone e basilico*  
(3,7)

## *Vini al calice in accompagnamento*

*Extra Brut alta Langa 2020*  
*Moonlite Chardonnay 2024*

€ 45,00



Ristorante  
*Il Cortile di San Leonino*

# Menù Gourmet

## *Antipasto*

*Soufflè di pecorino con porcini arrosto*  
(1,3,7)

## *Primo*

*Risotto zucca e gorgonzola*  
(7,12)

## *Secondo*

*Costoletta di agnello alle erbe in crosta di pistacchio,  
millefoglie di patate*

(8)  
*Dolce*

*Semifreddo alle castagne, salsa di caramello salato*  
(3,7,8)

## *Vini al calice in accompagnamento*

*Rosso di Montepulciano Trerose 2024  
Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2022*

€ 40,00

menu



Ristorante  
*Il Cortile di San Leonino*

# Menù Tartufo

## *Antipasto*

*Carpaccio di Chianina, crema di pecorino e tartufo*  
(7)

## *Primo*

*Ravioli con pecorino di fossa e crema al tartufo*  
(3,7)

## *Secondo*

*Filetto di manzo glassato, petto d'oca affumicato,  
tartufo uncinato fresco e verdure grigliate*  
(12)

## *Dolce*

*Tiramisù al pistacchio*  
(3,7,8)

*Vini al calice in accompagnamento*

*Dolcetto D'Alba 2024*

*Barbaresco 2022*

€ 50,00