CORA
BISTROT

MENÙ DEGUSTAZIONE – *TASTING MENU*

I CLASSICI 100

PARMIGIANA DI MELANZANE (A:7)
Fried eggplant, tomato and basil sauce, Parmesan, smoked provola and mozzarella

SPAGHETTI DI GRAGNANO AI CINQUE POMODORI (A:1)
Gragnano Spaghetti with five tomato varieties

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA (A:1-3-7)
Veal Milanese with rocket, cherry tomatoes and Grana shavings

BABÀ AL RHUM, CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO (A:1-3-7)
Rum-soaked babà with chantilly cream and berries

I CONTEMPORANEI 130

BON BON DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, ZUPPETTA DI OLIVE NOCELLARA DEL BELICE, MANDORLE E CAVIALE (A:2-4)
Mazara del Vallo red prawn bonbon, Nocellara del Belice olive soup, almonds and caviar

POLIPETTO ALLA LUCIANA CON OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E CREMA DI CECI DI CONTRONE (A:9-14)
Baby octopus "alla Luciana" with olives, capers, cherry tomatoes and Controne chickpea cream

CAPPELLETTI DI PASTA ALL'UOVO CON PARMIGIANO VACCHE ROSSE, ASTICE, TARTUFO NERO E IL SUO BRODO (A:1-3-7)
Egg pasta cappelletti with Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse", lobster, black truffle and its broth

BRANZINO, LA SUA ESSENZA, CON VARIAZIONE DI FINOCCHIO COTTO E CRUDO (A:4)
Sea bass, its essence, with cooked and raw fennel variations

CREMOSO ALLA NOCCIOLA - CREMA FINE DI NOCCIOLE, ARANCIA, CAFFE E GELATO AL FIORDILATTE (A:3-7-8)
Fine hazelnut cream with orange, coffee and fiordilatte ice cream

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
THE PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT

CORA
BISTROT

ANTIPASTI – *STARTERS*

BON BON DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, ZUPPETTA DI OLIVE NOCELLARA DEL BELICE, MANDORLE E CAVIALE (A:2-4) 34
Mazara del Vallo red prawn bonbon, Nocellara del Belice olive soup, almonds and caviar

SEPPIA E PATATE... (A:9-14) 32
Cuttlefish and potatoes...

ASSOLUTO DI CAROTA 26
Carrot Absolute

FASSONA AL MARE (A:6-14) 32
Fassona beef tartare with sea flavours
(sea urchin, oyster and clams sauce)

POLIPETTO ALLA LUCIANA CON OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E CREMA DI CECI DI CONTRONE 30
(A:9-14)
Baby octopus "alla Luciana" with olives, capers, cherry tomatoes and Controne chickpea cream

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
THE PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT

CORA
BISTROT

PRIMI PIATTI – *FIRST COURSES*

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO AL PROFUMO DI LIMONE CON SCAMPI, CAPPERI E BURRATA (A:2-7-9) — 34
Carnaroli Riserva San Massimo risotto with lemon aroma, langoustines, capers and burrata

LINGUINE DI GRAGNANO AL BURRO DI BUFALA, ALGA SPIRULINA, RICCI DI MARE (A:1-2-3-4-7) — 32
Linguine di Gragnano with buffalo butter, spirulina seaweed, and sea urchin

CAPPELLETTI DI PASTA ALL'UOVO CON PARMIGIANO VACCHE ROSSE, ASTICE, TARTUFO NERO E IL SUO BRODO (A:1-3-7) — 36
Egg pasta cappelletti with Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse", lobster, black truffle and its broth

GNOCCHETTI DI PATATE CON ZUCCHINE, VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE (A:1-4-14) — 32
Potato gnocchetti with zucchini, clams and mullet bottarga

CANNONCINI AL RAGÙ NAPOLETANO E SALSA DI PROVOLONE DEL MONACO (A:1-3-7) — 28
Cannoncini pasta with Neapolitan ragù and Provolone del Monaco sauce

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
THE PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT

CORA
BISTROT

SECONDI PIATTI – *MAIN COURSES*

BRANZINO, LA SUA ESSENZA, CON VARIAZIONE DI FINOCCHIO COTTO E CRUDO (A:4-6-7) 36
Sea bass, its essence, with cooked and raw fennel variations

BACCALÀ CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE (A:4) 36
Codfish with "scapece" zucchini

AGNELLO ARROSTO, PRUGNA, AGLIO NERO E PAK-CHOI 36
Roasted lamb with plum, black garlic and pak choi

MANZO, MELANZANE AFFUMICATE E MILLEFOGLIE DI PATATE (A:5-7) 38
Beef with smoked eggplant and potato millefeuille

Gentile Ospite, La informiamo che alcuni prodotti utilizzati, in assenza di prodotti freschi, sono surgelati all'origine oppure congelati in loco nel rispetto delle procedure previste dal Regolamento CE 852/04.
Elenco degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di 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 sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we inform you that some products provided are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site respecting procedures according the Reg. EC 852/04.
***Allergen list**: 1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soyabeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof.*

I PREZZI SI INTENDONO IN EURO E INCLUSI DI IVA
THE PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT