



RISTORANTE

AL CORSO 61

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 Martellozzo.

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

Tartare di cervo su femore arrostito e aioli al ginepro 3/5/6	16,00
Uovo croccante su fonduta di Asiago e tartufo nero 1/3/6/7	16,00
Frittelle di Asiago e prosciutto crudo di Montagnana 1/6/7	14,00
I salumi del Corso 61 con burratina affumicata 1/7	15,00
Tris di manzo selezionato: battuta, carpaccio, tartare 1/4/6/10	17,00
Tartare di manzo 150 gr 1/10	15,00
Foie gras, pan brioches e datteri al Grand Marnier 1/3/7/12	19,00
Carciofo brasato, tuorlo morbido e salsa ponzu 5/6/9	14,00
Lumache Bourguignonne 1/6/7/8/9/12	12,00

Antipasti dal mare

Tentacolo di piovra con crema al cavolo viola e zucchine alla scapece 4/5/6	16,00
Il crudo del Corso 61 2/4/14	30,00
Scampi crudi, 5 pz 2	22,00
Moscardini alla Luciana con polenta fritta 5/6/9/12/14	16,00

Primi Piatti dalla terra ---

Tagliolini al Tartufo nero <small>1/3/6/7</small>	18,00
Risotto del Corso 61 con ingredienti di stagione Minimo 2 persone <small>7</small>	15,00
Tagliatelle al farro con ragù di coniglio <small>1/3/5/6/9/12</small>	15,00
Ravioli di faraona al tartufo e chiodini <small>1/3/5/6/7/9/12</small>	16,00

Primi Piatti dal mare ---

Spaghetti cacio e pepe con battuta di gamberi <small>1/2/7</small>	15,00
Risotto di pesce del Corso 61 <small>2/4/5/6/9/12/13/14</small> Minimo 2 persone	18,00
Quadrucci di capesante mantecati all'erba cipollina e polvere di limone bruciato <small>1/3/5/6/7/14</small>	15,00

La Carne

Gran crudo di vacca Galiziana stagionata 60gg (1000g)	70,00
Costata di Chianina IGP (min. 30 gg frollatura)	8,00/hg
Fiorentina di Chianina IGP (min. 30 gg frollatura)	8,00/hg
Costata Braslavia (Polonia, min. 30 gg frollatura)	7,00/hg
Fiorentina Braslavia (Polonia, min. 30 gg frollatura)	7,00/hg
New York Steak Braslavia (Polonia, min. 30 gg froll.)	8,00/hg
Ribeye Steak	8,50/hg
Tagliata di controfiletto	22,00
Filetto di manzo	25,00
Filetto special	27,00
Costolette di agnello	22,00
Galletto agli aromi mediterranei	15,00
Spalla di vitello allo spiedo 12	18,00
Guancia di manzo brasata all'Amarone della Valpolicella 1/5/6/9/12	18,00
Costoletta alla milanese 1/3/5/6	29,00
Sashimi di controfiletto di Wagyu (100g) cotto a tavola su pietra lavica	35,00

Il Pesce

Tartare di tonno 4	19,00
Tagliata di tonno al sesamo su misticanza 4/5/6/11	20,00
Orata Italia alla brace (700-1000) 4/5/6	4,50/hg

I Contorni

Patate al forno 5/6	5,00
Caponata di verdure 5/6	5,00
Erbette cotte miste 7	5,00
Carciofi brasati 5/6/9	6,00
Insalata mista	5,00

La Pasticceria

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

Millefoglie con crema Chantilly 1/3/7/8	7,00
Tiramisù classico 1/3/7/8	7,00
Meringa, crème fraîche, lamponi e lavanda 3/7	7,00
Salame al cioccolato con crema Chantilly 1/3/5/6/7/8	5,00
I gelati del Corso 61 3/7	6,00

Acqua	3,00
Caffè	2,00
Coperto	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