



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

ANTIPASTI

TARTARE DI RICCIOLA**

con zucchine alla scapece e acqua di datterini gialli.

Amberjack tartare with zucchini “scapece style”
and yellow tomatoes water.

(4, gluten free*)

€ 26

TARTARE DI SALMONE**

e guacamole di avocado come una volta.

Salmon tartare and avocado guacamole as it once
was.

(4, gluten free*)

€ 22

TARTARE DI TONNO ROSSO**

con salsa ponzu e katsuobushi.

Bluefin tuna tartare with ponzu sauce and katsuobushi.

(1, 4, 6)

€ 28

CROSTONE DI PANE AL GRANO DURO

**con burrata pugliese selezionata da Luigi Guffanti,
crema di melanzane viola arrostate, basilico e
pomodorini canditi.**

Bread with burrata cheese from Puglia selected by
Luigi Guffanti, roasted purple eggplants cream, basil
and confit tomatoes.

(1, 7, vegetariano)

€ 20



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO MARINATO

con ricotta piemontese di pecora “Seirass” e frutti di bosco freschi.

Marinated beef carpaccio with Piedmontese sheep's milk ricotta cheese “Seirass” and fresh berries.

(7, gluten free*)

€ 23

OSTRICHE “KYS” DELLA BRETAGNA

alla brace con aglio, olio EVO e peperoncino.

Grilled “Kys” oysters from Brittany with garlic, EVO oil, and chili pepper.

(14, gluten free*)

€ 7 al pezzo



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

PRIMI

TONNARELLO FRESCO

**cacio e pepe profumato al porro
con crudo di gamberi*** rossi al lime.**

Tonnarelli with cacio cheese and black pepper
scented with leek and lime red shrimp raw.

(1, 2, 3, 7)

€ 27

PACCHERI

all'amatriciana di tonno rosso e 'nduja.

Paccheri pasta with red tuna and 'nduja amatriciana
sauce.

(1, 4)

€ 23

FETTUCCHINE ALL'UOVO

al caviale kaluga amur e burro al limone.

Fettuccine with Kaluga Amur caviar and lemon butter.

(1, 3, 4, 7)

€ 32

STRACCETTI AL GERME DI GRANO

**con zucchine in fiore, prosciutto di Parma 24 mesi,
pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.**

Straccetti pasta with zucchini, 24 months Parma ham,
cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.

(1, 7)

€ 23



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

PRIMI

UN PO' DI MILANO AL CORTILE

Risotto allo zafferano con ossobuco di vitello.

Saffron risotto with veal ossobuco.

(1, 7, 9)

€ 38



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

SECONDI

SCAMONE D'AGNELLO

ridings reserve marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.

Lamb scamone meat ridings reserve, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.

(7, gluten free*)

€ 27

PANCIA DI MAIALINO "LECHON"

croccante con purea di cavolfiori al latte e burro acido.

Crispy lechon pork belly with cauliflower purée with milk and sour cream.

(7, gluten free*)

€ 32

COSTINE DI SUINO MARINATE

**con salsa BBQ ed erbe aromatiche,
cotte a bassa temperatura, accompagnate con
patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.**

Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.

(7, 8, 9, 10, 12, gluten free*)

€ 26



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

SECONDI

MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE**

gratinati al pane panko e petali di cipolla rossa di Tropea caramellati.

Monkfish medallions au gratin with panko breadcrumbs and caramelized Tropea red onion petals.

(1, 4)

€ 37

SALMONE**

glassato alla salsa teriyaki e pak choi allo zenzero.

Glazed salmon with teriyaki sauce and ginger pak choi.

(1, 4, 6)

€ 28

TONNO ROSSO**

scottato con mousse di burrata pugliese e marmellata di arancia amara.

Seared bluefin tuna with Apulian burrata mousse and bitter orange jam.

(4, 7, gluten free*)

€ 35



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO

al mascarpone e caffè.

Home made classic tiramisù.

(1, 3, 7)

€ 10

CHEESECAKE

al caramello salato.

Cheesecake made with salted caramel.

(1, 7)

€ 11

SEMIFREDDO AL GIANDUJA

e crema leggera al rum Zacapa 23Y.

Gianduja semifreddo with light Zacapa 23Y rum cream.

(3, 7, 8, gluten free*)

€ 12

GELATO

al pistacchio Al Cortile.

Pistachio ice cream Al Cortile.

(7, 8, gluten free*)

€ 10

MILLEFOGLIE

con crema chantilly e frutti rossi.

Millefeuille with Chantilly cream and red berries.

(1, 3, 7)

€ 12



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI

ALLERGENI

1. Cereali contenenti Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi e derivati
6. Soia
7. Latte e Latticini
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di Sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

1. Cereals
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphites
13. Lupin
14. Molluscs

* rischio di contaminazione
risk of contamination

** prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità
di bonifica sanitaria secondo le norme vigenti
product purchased fresh and underexposed to heat treatment for sanitary remediation
purposes according to current regulations

*** prodotto abbattuto all'origine
product slaughtered at origin

**** prodotto nelle nostre cucine e abbattuto
produced in our kitchens and slaughtered

coperto a persona
cover charge € 4,00



AL CORTILE
FIGLI DEI FIORI