

Corte dei Brut

*Un tuffo nei luoghi e nei sapori
di cento anni fa ed un benvenuto*

dalla

Famiglia Tedretti

La nostra Storia

Questa cascina fu ampliata tra la fine del '700 e gli inizi del 1800.

Differentemente dalle cascine lombarde, dalla tipica forma a L, la Corte dei Brüt ha forma quadra poiché fu inizialmente concepita, probabilmente, alla stregua di avamposto militare.

Costruita in concomitanza con il Monastero del "Moncucco", la sua vicinanza al lago ne fece un punto di avvistamento strategico.

Per circa due secoli fu di proprietà dei nobili Strada di Milano finché nel 1919 venne acquistata da una famiglia valtellinese, la nostra, la famiglia Pedretti. Il nome "Corte dei Brüt" risale ai primi anni della sua costruzione e quindi in virtù del suo originario utilizzo il termine "brüt" va inteso nella accezione propria di "bravi"... di manzoniana memoria.

Adibita dalla nostra famiglia ad azienda agricola e ad allevamento del cavallo da sella italiano, oggi è un circolo agreste ove promuovere eventi di carattere artistici ed eno-gastronomici e pertanto opera all'interno dei circuiti nazionali no profit essendosi affiliata all'Entes. Tutto ciò consente ai nostri associati di sviluppare a titolo assolutamente gratuito qualsivoglia attività di carattere culturale ed artistico, oltre alle consuete iniziative promosse dalla nostra associazione.

Concepita dunque come luogo di intrattenimento ovvero nel rispetto delle tradizioni locali che prevedevano l'utilizzo delle corti per spettacoli teatrali e musicali, prima ancora che un luogo di degustazione, La Corte dei Brüt intende riconciliare la tradizione della tavola con il tempo libero ed il divertimento, differenziandosi dunque dalla consueta ristorazione "mordi e fuggi".

Vi auguriamo una buona permanenza ringraziandoVi per la Vostra scelta.

La Carta del Pesce

Antipasti

Capresante gratinate

Capresante gratinate servite su salsa allo zafferano e polvere di liquerizia. 13,50

Baccalà lardellato

Baccalà lardellato su crema di piselli primavera e pepe nero, finito con panna al rosmarino. 12,00

Tagliere di pesce

Tonno affumicato, salmone affumicato, alici marinate e ciotolina con carpione. 13,00

Primi

Pappardelle agli scampi

Scampi marinati e crema di zucca e zenzero. 13,00

Tortelloni ripieni in brodo

Tortelloni ripieni di gamberi e zucchine, serviti in brodo di pesce. 12,00

Risotto limonato

Carnaroli al prosecco con salmerino, finito con foglioline di timo limonato. 12,00

Secondi

Trancio al salmone

Trancio di salmone in crosta di mandorle, con verdure alla griglia e yogurt greco. ... 13,50

Crata ai ferri

Trancio di Crata di Cefalonia al cartoccio alla paprika dolce su insalatina di finocchio e arancio. 19,00

Il Pescato

Proposta a seconda del mercato, cottura al forno o alla piastra, con contorno di verdure di stagione. 20,00

A Tavola con la Storia

Menù del Centenario

I piatti della Grande Guerra

Carpaccio di carne salada

Marinata e speziata secondo le tradizioni del tempo

Primo piatto a scelta tra:

Pasta dell'Alpino

*Spadellata di mezzi paccheri trafilati al bronzo da maestri pastai,
con guanciale, pepe e pecorino*

Pizzoccheri della Grande Guerra

Pizzoccheri Valtellinesi

Secondo piatto:

Bastone dello Stelvio

*Sottili fettine di controfiletto e speck avvolte su bastone di frassino
rollato sulla griglia*

Frittura di bucce di patate in gamella militare

35,00

(coperto incluso)

I nostri grandi classici

Menù della Cascina

Gran antipasto

Degustazione di sfizi gastronomici della tradizione della Corte

Mix di quattro carni alla griglia

Contorni dell'orto

30,00

(coperto incluso)

Menù bambini

Per i più piccoli è previsto un menù ridotto

che sarà illustrato dal personale

Primo, secondo e bibita

18,00

(coperto incluso)

I Percorsi del Gusto

Antipasti

Fritto di "bucce di patata" in gamella militare 4,00

I Sapori dei Brut

Budino di patate con cuore fondente, zucca marinata, tatin di cipolla, crostone di polenta, cialda di grana con tartare di manzo con salsa verde e fiore di cappero, pane nero crudo e miele. 12,00

Tartare di Manzo

Lavorazione classica a coltello, con sale, olio evo, pepe nero, zest di limone e cialda di riso al cappero essiccato con guarnizione di salsa al parmigiano 12 mesi. 13,50

Tortino al cuore fondente con verdure

Tortino di patate servito su una vellutata di verdure di stagione, mandorle a scaglie, cialda di pane tostato. 8,00

Tagliere di salumi artigianali

Selezione di salumi artigianali e porchetta di Ariccia cotta nel forno a legna. ... 13,50

Carpaccio di carne salada trentina

Marinata e speziata secondo le tradizioni del tempo. 13,00

Tagliere di formaggi tipici

Selezione di formaggi, con ciotoline di miele, mostarde ai fichi e alle pere. 13,50

Polpettine di spinaci

Polpettine di pinoli, spinaci, uvetta e mollica di pane su vellutata fatta con verdure di stagione. 9,00

La Favolosa

Tatin di cipolle bionde della Lomellina su mascarpone al grana padano con zest di lime e pere essiccate. 8,00

I Percorsi del Gusto

Primi

La Gricia

Mezze maniche di frumenti antichi con guanciale umbro, mantecate con pecorino e pepe fresco. 12,00

Pizzoccheri dei Brut 12,00

La Carbonara agli agrumi

Valerio. 12,50

Gnocchi al pemo d'oro

Gnocchi fatti in casa al sugo di datterino giallo al profumo di zafferano, basilico, colatura di alici e pesto di pomodoro secco. 12,50

Riso alla Lili Marleen

Riso Venero, nero biologico, con brunoise di zucchine, su fusione di gorgonzola piccante e dolce della Latteria Sociale di Cameri 12,00

Lasagnetta al ragù Toscano 11,00

Polenta in paiolo di rame con carni scelte o con formaggi fondenti 14,00

I Percorsi del Gusto

Secondi

Polenta in paiolo di rame con carni scelte o con formaggi fondenti 14,00

Asado

Spiedo della Corte, costine e salamelle alla griglia 17,00

Gran Asado

Spiedo della Corte, mini bastone dello Stelvio, costine e salamelle alla griglia ... 19,00

Bastone dello Stelvio

Sottili fettine di controfiletto e speck avvolte su bastone di frassino rollato sulla griglia 16,00

Controfiletto o tagliata di manzo argentino alla griglia 18,50

Contorni

Misto di verdure di stagione alla griglia 6,00

Fritto di "bucce di patata" in gamella militare 4,00

Patate arrostiti 5,00

Insalata verde 5,00

Insalata della Corte

Insalata mista con germogli e verdure di stagione. 8,00