

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

*Il nostro Chef seleziona per voi
ogni giorno il miglior pescato
e i migliori prodotti che i nostri mari
e i nostri laghi ci offrono.*

*Ve li proponiamo in un menù degustazione
che Vi verrà illustrato dal nostro personale
e che si compone di un antipasto, un primo,
un secondo e un abbinamento di vini scelti
dalla nostra sommelier Melania Savino.*

*37,00
(coperto incluso)*

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*

Riso alla Lili Marleen

*Riso Venere, nero biologico, con brunoise di zucchine, su fusione di gorgonzola
piccante e dolce della Latteria Sociale di Cameri*

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

Spizi gastronomici a cura dello Chef. 12,00

Tartare di Manzo

Lavorazione classica a coltello, con sale, olio evo, pepe nero, zest di limone e cialda di riso al capperro 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

Pasta trafilata al bronzo con guanciale umbro, mantecate con pecorino e pepe fresco. 12,00

Tonnarelli cacio e pepe 11,50

La Carbonara agli agrumi

Valerio. 13,00

Gnocchi al pemo d'oro

Gnocchi fatti in casa al sugo di datterino giallo al profumo di zafferano, pomodoro secco e battuta di melanzane alla menta 12,50

Riso alla Lili Marleen

Riso Venere, 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

Pasta grano e orto

Pasta di frumenti antichi siciliani (grani Tumminia o Senatore Cappelli) con salsa di verdure dell'orto. 12,00

I Percorsi del Gusto

Secondi

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

Tartare di Manzo

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

Il Burgariano

Hamburger di sole verdure dell'orto 14,00

Il Gazpacho 9,00

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