



CORTONA RESORT & SPA

Luxury

RISTORANTE “LA CORTE”



**Lo staff di Cortona Resort & Spa Vi augura una
piacevole permanenza!**

**The staff of Cortona Resort & Spa wishes you a
pleasant stay!**



RISTORANTE "LA CORTE"

Gli Antipasti

La nostra Selezione di Salumi e Formaggi Toscani d.o.p., con Mostarde

€ 15.00

La Terrina di Stinco Senese, Ridotto di Nobile e Patate Erborinate

€ 12.00

La Parmigiana scomposta su Coulis di Basilico, Petali di Pienza e olio EVO

€ 12.00

Il Carpaccio di Baccalà Marinato agli Agrumi, Burrata, Ravanello
e Menta Piperita

€ 12.00

La Pappa al Pomodoro

€ 10.00

Il Flan dell'Orto e Salsa di Pecorino al Limone

€ 12.00



*Cortona Resort & Spa: pura meraviglia!
Dove i giorni son fatti d'estate e le notti sono gli inverni,
d'autunno sono i sogni e di mille e più profumi
la dolce primavera*

*Cortona Resort & Spa: pure wonder!
Where the days are made of summer and the nights are winters,
in the fall are the dreams and of a thousand and more perfumes
the sweet spring*



CORTONA RESORT & SPA

Luxury





Starters

Tuscan Cold Cuts d.o.p. selection, with Mustards

€ 15.00

Pig Shank Paté, Nobile Sauce and Spicy Potatoes

€ 12.00

Our "Parmigiana" on Basil Cream, Pienza Flakes
and Olive Oil

€ 12.00

Finely Sliced Salted Codfish with Oranges, "Burrata",
Radish and Peppermint

€ 12.00

Tomato Soup with Bread

€ 10.00

Vegetable Flan and Pecorino Cheese Sauce with Lemon flavor

€ 12.00



I Primi Piatti

I Pici Acqua e Farina con Ragout bianco d'Anatra

€ 14.00

I Paccheri con Genovese di Maialino del Casentino

€ 14.00

La Pappardella fatta in Casa con Battuto di Coniglio e Zafferano
di San Gimignano

€ 14.00

I Plin alla Carbonara con Spuma di Pecorino e Petali di Tartufo Estivo

€ 13.00

La Zuppa di Lenticchie di Castelluccio con Spinaci e Olio EVO

€ 13.00

La nostra Selezione

Il Riso Carnaroli agli Agrumi con Tartare di Gamberi

€ 13.00

La Nostra Pasta con Astice o Granchio (su disponibilità)

€ 44.00



Dessert and Fruit

With our sweet wine suggestions

Millefoglie with Pistachio Cream and Berry Fruits € 8.00

Barolo Chinato Ceretello wine € 8.00

Solera 23 years Zacapa Rum €15.00

Sawaren of Vanilla Rice, Apricot Jam and Coconut water Cake € 8.00

Payer Eiswein Burgenland € 8.00

Coffee Ice cream Soufflé with Dark Chocolate Flakes and Arabica
Croccante € 8.00

Donna Fugata Kabir Moscato €5.00

Dark Chocolate Pie in Strawberry Sauce with Chili Peppers smell and
Grained Almonds and Salt

€ 8.00

Donna Fugata Ben Rye Pantelleria Passito €10.00

Our "Cantucci" typical Biscuits with Almonds
and Vin Santo local sweet Wine

€ 8.00

Egg Cream Tart with Red Fruits and Lemons Quenelle € 8.00

Selection of Semi Cured Pecorino Cheese with Chocolate Truffle
and Fruit Mustard € 15.00

Cutting Board of Season Fruit € 8.00



Dessert e Frutta

Con i nostri suggerimenti in abbinamento

La Millefoglie Scomposta con Crema di Pistacchio e Frutti di Bosco € 8.00

Barolo Chinato Ceretello € 8.00

Rum Zacapa metodo Solera 23 anni € 15.00

La Sawaren di Riso alla Vaniglia, Marmellata di Albicocca
e Dacquoise al Cocco € 8.00

Payer Eiswein Burgenland € 8.00

Il Soufflé di Gelato al Caffè con Trucioli di Fondente
e Croccante di Arabica € 8.00

Moscato Kabir Donna Fugata € 5.00

Il Cuore Caldo Fondente su Guazzetto di Fragola al Sentore di Peperoncino
con Granella di Mandorla e Fior di Sale

€ 8.00

Passito di Pantelleria Ben Rye Donna Fugata €10.00

I Cantucci e Vinsanto del Chianti Classico "Antinori" € 8.00

La Tartelletta alla Crema con Frutti Rossi e Quenelle al Limone

€ 8.00

La Selezione di Pecorini d.o.p. stagionati in grotta con Mostarde di Frutta
e Cioccolato al Tartufo

€ 15.00

La Tagliata di Frutta di Stagione € 8.00



First Courses

Paccheri Pasta with Genovese of Casentino Pig

€ 14.00

Pici Pasta "Water and Flour" with Duck Ragout

€ 14.00

Pappardella homemade Pasta with "battuto di" Rabbit
and San Gimignano Saffron

€ 14.00

Carbonara Plin with Pecorino Cheese Mousse
and Truffle Petals of the season

€ 13.00

"Castelluccio" Lentils Soup with Spinach and Olive Oil

€ 13.00

Our Selection

Carnaroli Rice with Citrus Fruit and Shrimps Tartare € 13.00

Crab or lobster pasta € 44.00



I Secondi piatti

La Sella di Maialino da Latte in Campana, su Crema di Arachidi e
Mostarda di Mela Annurca
€ 17.00

La Tartare di Tonno in Acqua di Cocco, Lime e Olio EVO
€ 17.00

La Tagliata di Chianina con Rucola Selvatica, Pomodorini
e Scaglie di Pienza
€ 18.00

Le Polpette Casalinghe in Guazzetto di Pomodoro Giallo e
Cipolline di Stagione
€ 15.00

La nostra Selezione

Il Petto d'Anatra Scaloppato con Salsa al Foie Gras
e Caponatina di Verdure
€ 19.00

La nostra Bistecca Toscana su Pietra e Tortino di Patate e Provola
All'etto € 5.00

Il Filetto di Manzo con Riduzione di Chianti e Riso al Curry
€ 22.00



Second Courses

Saddle Pig over Peanuts Cream and Mustards Campania Apple

€ 17.00

Tuna Tartare in Coconut Water, Lime and Olive Oil

€ 17.00

Chianina Cut with Wild Rocket, Tomatoes and
Pienza Pecorino Cheese Flakes

€ 18.00

Homemade Meatballs “in guazzetto” of Yellow Tomato and Onions

€ 15.00

Our Selection

Duck Breast Cutlet with Foie-Gras Sauce and Vegetables “Caponata”

€ 19.00

Our Tuscan Steak cooked on stone and Potatoes
and Provola Cheese Pie

€ 5.00 per hectogram

Beef Fillet with Chianti sauce and Curry Rice

€ 22.00