

RISTORANTE “LA CORTE”



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

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

RISTORANTE "LA CORTE"

Gli Antipasti

Il nostro Tagliere con crostino nero, mostarda di frutta e miele di corbezzolo
€ 15.00

Il Carpaccio di Chianina ripieno con ricotta di capra,
guazzetto di pera, crumble di formaggio erborinato e petali di valrhona,
in campana
€ 14.00

La Galantina di anatra con giardinetto delle nostre verdure e olio evo
€12.00

Il Polpo alla piastra su crema di patate al timo e foglia croccante ai cereali
€ 14.00

La Piccola zuppetta di fagiolina del Trasimeno
con sfera di cinta senese in veste di sesamo
€ 14.00

La Batonette di polenta su fonduta di pecorino e lamelle di tartufo
€ 14.00

Starters

Our Chopping board with chicken liver bruschetta,
fruits mustard and strawberry tree honey
€ 15.00

Chianina carpaccio stuffed with goat ricotta cheese, pear stew, cheese
crumble and valrhona petals
€ 14.00

Duck galantina with our vegetables and olive oil
€ 12.00

Grilled Octopus on a potato cream and thyme, and crispy cereal leaf
€ 14.00

Trasimeno bean soup with Cinta Senese and sesame
€ 14.00

Polenta batonnette with pecorino cheese fondue and truffle flakes
€ 14.00

I Primi Piatti

L'Agnolotto di grano saraceno ripieno con salsa all'aglione liquida su vellutata di asparagi e burrata

€ 12.00

La Pappardella tirata a mano al ragout leggero di cervo e blue stilton con croccante di pistacchio

€ 14.00

I Paccheri trafilati in bronzo con ragout di maialino da latte

€ 14.00

La Ribollita con petali di pane

€ 12.00

I Pici al ragout toscano con merletto di parmigiano

€ 14.00

Lo Spaghettone con crumble di cinghiale su vellutata di lenticchie rosse e castagne

€ 16.00

I Pici agli spinaci, cuore di baccalà su vellutata di pomodorino in acqua di mare e olive taggiasche

€ 15.00

First Courses

Buckwheat agnolotto stuffed with garlic sauce on asparagus and burrata
pured soup
€ 12.00

Homemade pappardella with light deer ragout,
blue stilton with pistachio crunchy
€ 14.00

Paccheri with piglet ragout
€ 14.00

Ribollita with bread petals
€ 12.00

Tuscan ragout picci pasta with parmesan cheese
€ 14.00

Spaghettoni with wild boar crumble on a red lentils
and chestnuts pureed soup
€ 16.00

Spinach picci pasta, salted cod on tomato velouté and taggiasche olives
€ 15.00

I Secondi piatti

Il Cubo di tonno scottato, salsa di cavolo nero e maionese di soia
con petali di mandorle

€ 18.00

Il Galletto farcito, patate e rigatino aromatizzato al rosmarino selvatico in
crosta di sale e la sua salsa

€ 14.00

Il Cuore di orata scottata al timo su misticanza di frutta
e dressing al rabarbaro

€ 18.00

Lo Stinco alla birra scura con patate erborinate e scarola

€ 14.00

Lo Stracotto di cinghiale con purea di patate

€ 16.00

La Tagliata di Chianina

€ 18.00

La Rivisitazione della coda

€ 14.00

Second Courses

Seared tuna cube, black cabbage sauce and soy mayonnaise
with almond petals

€ 18.00

The Stuffed cockerel, potatoes and rigatino seasoned with wild rosemary
in salt crust and its sauce

€ 14.00

The Seabream heart browned with thyme
on a fruit salad and rhubarb dressing

€ 18.00

The Shin with dark beer, potato and escarole

€ 14.00

Boar stew with potato purée

€ 16.00

Chianina cut meat

€ 18.00

The Veal tail cooked at low temperature

€ 14.00

Dessert e Frutta

La Rivisitazione di ricotta e pera, cioccolato e genoise alle mandorle

€ 8.00

Il Semifreddo al cantuccio e soffice vinsanto

€ 7.00

Stratificazione ai tre cioccolati, dacquoise croccante al pistacchio
e guazzetto alla fragola

€8.00

Il Tortino fondente con salsa alla vaniglia

€ 7.00

Quenelle di bavarese alla vaniglia, spugna al limone e frutta geleé

€ 8.00

Selezione di formaggi d.o.c. con miele di castagno, gelatina di mela cotogna e
mostarda all'arancio

€ 10.00

La tagliata di ananas

€ 7.00

Dessert and Fruit

Ricotta and pear, chocolate and almonds genoise

€ 8.00

Cantuccio semifreddo and soft vinsanto

€ 7.00

Three Chocolates layering, crunchy pistachio dacquoise and strawberry stew

€ 8.00

Dark chocolate cake with vanilla sauce

€ 7.00

Vanilla bavarian quenelle, lemon and fruit geleé

€ 8.00

Selection of d.o.c. cheeses with chestnut tree honey, quince jelly
and orange mustard

€ 10.00

The Pineapple sliced

€ 7.00