




....*'Si dice che l'appetito vien mangiando, in realtà viene a stare digiuni!'*  
....*'They say that the appetite comes with eating, but really come with fasting'*  
*Cit. Totò (Italian actor)*

## **Gli Antipasti**

*The Starters*

**€ 18,00 (for 2 pax)**

**Gran tagliere "Del Borgo":** 

**Assaggi dei Migliori Salumi e Formaggi Toscani**

**Selezione di Bruschette e Sott'Olio**

*Big plate Called "Del Borgo": Selection Of Cheeses, Selection of Traditional Cold Cuts Selection of Bruschette and vegetables aged in Oil of Olive EVO*

**Selezione di Formaggi con Mostarde dello Chef € 13,00** 


*Selection of Cheeses with chutney of the Chef*

**Tartare battuta e sottilissima di Manzo e le sue salse € 14,00** 

*Beef Tartare with Chef's Sauce*

**Fiore di Zucca e zuccina in Pasta Kataifi pancetta e piselli € 10,00**

*Pumpkin flower and zucchini, crust of kataifi peas and bacon*

**Patata Americana e scamorza in pasta phillo con cicoria ripassata e pomodori secchi € 12,00** 

*American potatoes, smoked cheese in a crust of phillo pasta with chicory and dry tomatoes*

**Salmone, yogurt pancake e insalatina € 15,00**

*Carpaccio of Salmon, yogurt and mix salad*

\* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

\* Just in Case of unavailability, some products may be frozen first quality



La Nostra Specialità – Our speciality

 Adatto ad una dieta Vegetariana – Vegetarian

....'Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi!'  
....'God made the food, but of course the devil made the cooks'  
Cit. James Joyce


## I Primi Piatti

### *The First Courses*

Zuppa di legumi Oppure Minestrone € 8,00   
*A choice between : Vegetables soup or Soup of Legumes*

Tagliolini al Tartufo € 15,00   
*Tagliolini pasta with Truffle*

Pici con Ragù di Manzo secondo la Tradizione € 12,00   
*Pici Pasta with Traditional Beef Ragout*

Gnocco Fritto, pappa al Pomodoro crudo toscano e burrata € 13,00   
*Fried dumpling, pappa al pomodoro raw ham with Burrata cheese from Andria*


Risotto bosco e sottobosco € 14,00    
*Risotto with Selection of Mushrooms*

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale e carpaccio di mela verde € 15,00   
*Pappardelle typical long pasta with wild boar ragù and apple Carpaccio*

Raviolo ripieno di scorfano in salsa all' isolana € 16,00  
*Raviolo filled with red fish on a sauce of zucchini, tomatoes, black olives and onions*

\* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

\* Just in Case of unavailability, some products may be frozen first quality

 La Nostra Specialità – Our Speciality

 Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian



BORGO DI  
CORTEFREDA

★★★★

....'Il mio animale preferito è la bistecca!'

....'My favorite animalis steak

Cit. Frank Lebowitz

## I Secondi:

*The Main Courses*

**Bistecca alla Fiorentina € 4,5 l'hg**   
*Grilled Florentine T-bone Steak*


**Costata di Manzo € 3,50 hg**  
*Traditional Tuscany Sirloin grilled*

**Stinco di maiale alla Birra con broccolo Romano € 13,00**  
*Pork shank with beer sauce and roman Broccoli*

**Anatra all'orientale con i sapori del chianti in salsa all'arancia € 16,00**  
*Duck in chiantigiana's way with orange sauce*


**Tagliata di Manzo alla Griglia con:**  
**Sale grosso e rosmarino oppure rucola e formaggio fuso € 18,00**  
*Prime Beef rib eye Grilled with: Salt and rosemary or Melt cheese and rocket*

**Coniglio porchettato asparagi e salsa all'uva € 15,00**  
*Rabbit with asparagus and grape sauce*

**Merluzzo crema di piselli e funghi misti € 19,00**   
*Cod Fish with Peas sauce and porcini mushrooms*

\* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

\* In event of unavailability, some products may be frozen first quality

 La Nostra Specialità – Ourspeciality

 Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian



## Contorni

Side Dishes

€5,00

**Insalata Mista** / *Mixed salaa* ✓

**Spinacio con olio e aglio** / *Spinach with Oil and Garlic* ✓

**Fagioli Bianchi Toscani** / *Tuscany White Beans* ✓

**Verdure pastellata** / *Deep fried vegetables* ✓

**Patate Arrosto o Fritte** / *Roasted or French Fries Potatoes* ✓

\* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

\* In event of unavailability, some products may be frozen first quality



La Nostra Specialità – Our Speciality



Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian



....'Le cose più Belle della vita o sono immorali, o sono illegali, oppure fanno ingrassare'  
....'The most Beautiful things in life or are immoral, or are illegal, or make you fat'  
Cit. George Bernard Shaw

**Dolci:**  
Dessert:

**Tiramisù € 6,00**   
Tiramisù

**Nocciola, pere al vino e soffiato di Ricotta al vin santo € 6,50**  
*Pan di spagna with hazelnuts, pear cooked in the wine, ricotta cheese and vin santo sauce*

**Semifreddo all'arancia fragole e balsamico € 6,50**  
*Orange parfait with Strawberry and balsamic vinegar*

**Torta al cioccolato fondente frolla e caramello € 6,00**  
*Dark chocolate cake with caramel*


**Cantucci di Prato con Vin Santo € 5,00**   
*Almond Biscuits with Tuscan Sweet Wine*

**Tagliata di frutta € 7,00**  
*Sliced FreshFruit*

\* In caso di irreperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati di prima qualità

\* In event of unavailability, some products may be frozen first quality

 La Nostra Specialità – OurSpeciality

 Adatto ad una Dieta Vegetariana – Vegetarian



**Menù Tradizione 40€ Vino Incluso**

**Traditional Menu**

**(1 Bottiglia di Vino ed 1 Acqua per due Persone)**

**Cannolo Verde ripieno di Funghi Porcini salsa di Pecorino e porri croccanti**   
*Green Cannolo filled with Porcini Mushrooms Pecorino cheese sauce and Crispy Leek*

**Raviolo Ripieno di Pere e Pecorino con Salsa alle noci**   
*Raviolo filled with Pear and Pecorino Cheese with sauce of Walnuts*

**Tagliata di Manzo alla Griglia con sale grosso e rosmarino**   
*Prime Beef Grilled with Salt and rosemary*

**Cantucci di Prato con Vin Santo**  
*Almond Biscuits with Tuscan Sweet Wine*


**Menù Saperi dell'Elba 50 € Vino Incluso**

**Taste from Elba Island Menu**

**(1 Bottiglia di Vino ed 1 Acqua per due Persone)**

**Carpaccio di Salmone e Pere, Pane Carasau e aceto Balsamico "Giusti"**  
*Salmon Carpaccio with Pear, Carasau Bread and Drops Of Balsamico "Giusti"*

**Gnocchi di Patate con Gamberoni e pesto di Pistacchi**   
*Potatoes Dumpling with King Prawns and Pesto of Pistacchi*

**Filetto di Ombrina in Crosta di Mandorle salsa di Bietole fresche e Pomodoro secco**   
*Fillet of Croacker Fish in a Crust of Almond Beet sauce and dry Tomatoes*

**Millefoglie di Meringa con crema di Castagne salsa al Mou e polvere di Caffè**  
*Millefoglie of Meringue with cream of Chestnuts Mou sauce and coffee powder*



**Menù Tartufo**

**25,00 €**

**Tartar di Manzo con Tartufo Bianco**

*Beef Tartar with white fresh truffle*

**18,00 €**

**Uovo al Piatto con Tartufo Bianco**

*Fried eggs with White Fresh Truffle*

**24,00 €**

**Tagliolini al Tartufo Bianco**

*Tagliolini with White Truffle*

**27,00 €**

**Ravioli con Pecorino e Pere in Salsa al Tartufo**

*Ravioli filled with Pecorino Cheese with white Truffle sauce*

**35,00 €**

**Filetto di Manzo con Tartufo Bianco**

*Beef Fillet with White Fresh Truffle*

**29,00 €**

**Tagliata di Manzo con Tartufo Bianco**

*Prime Beef rib eye with white Fresh Truffle*



*... La Filosofia del nostro lavoro racchiusa nel cuore. ....*

*... Amiamo essenzialmente cibi genuini stagionali,*

*metodi di preparazione non complicati*

*e una carta deivini creata dando spazio alle piccole produzioni locali  
distribuite sul territorio della Toscana.*

*Questo è quello che facciamo giornalmente con umiltà amore e passione  
con l' obiettivo di un' esperienza unica e piacevolmente rilassante presso il  
nostro Ristorante Cortefreda..*

*The Philosophy of our work inside the heart .....*

*... We love essentially genuine seasonal food, methods of  
preparation uncomplicated and a wine list created by giving  
consideration to small local productions throughout the territory of  
Tuscany.*

*This is what we do every day with humility, love and passion n  
order to make your experience, relaxing and unforgettable  
at our Restaurant Cortefreda ..*

*Si organizzano Matrimoni - Comunioni - Pranzi e Cene di Laurea - Anniversari di Matrimonio  
- Compleanni - Cene private a lume di Candela*

*[www.ristorantecortefreda.com](http://www.ristorantecortefreda.com)*



## *La cantina del Borgo di Cortefreda*

All'interno della nostra cantina potrai trovare tutti i prodotti selezionati per la nostra carta dei vini con prezzi davvero competitivi

Inoltre tutti i giorni è possibile effettuare **Degustazioni Gratuite** di tutti i nostri prodotti **dalle ore 15.00 fino alle ore 18.00 con uno dei nostri sommelier.**

La cantina del Borgo di Cortefreda si trasforma anche in una delle più uniche sale private della zona, per coloro che desiderano pranzare o cenare in maniera riservata ed esclusiva. **E possibile organizzare un indimenticabile cena romantica** illuminata solo dalla luce delle candele, oppure diventare l'occasione ideale per organizzare **cene tra amici** da un minimo di 2 persone fino a un massimo di 12 persone.

Le **cene private romantiche per due persone** hanno un costo di **45 €** a persona con bevande escluse e il menù può essere personalizzato in base alle esigenze personali. Per le cene in cantina è gradita la prenotazione.



## *The Cortefreda's Wine Cellar*

Inside our cellar you will find all the selected products for our wine list, with very competitive prices.

In addition, **every day you can enjoy Free Tastings of all our products from 3:00 pm to 6:00 pm with one of our sommeliers.**

The Cellar of Borgo di Cortefreda is also transformed into one of the most unique private room in the area, for those who want to have lunch or dinner in a private and exclusive way. **You can organize an unforgettable romantic dinner** lit only by candlelight, or become an ideal opportunity to organize dinners with friends from a minimum of 2 people up to a maximum of 12 people.

The **romantic private dinners for two people** have a cost of **€ 45** per person with drinks not included and the menu can be personalized according to personal need

## *Toscana Cooking Class" . . . have fun with us ...*



### *Cooking Classes Activity*

In honour of the Tuscan tradition We are able to offer you a cooking classes for 2 to up 20 guests. We are very pleased to offer you a simple and full of emotions training day where you will learn about local ingredients and how to prepare hands on typical dish.

### *Summary:*

- Two hours hands on Cooking Class, permanent water corner
- Apron sponsored by Borgo di Cortefreda signed "We Love Tuscany"
- Aperitif with the Chef with original bruschetta
- Toscana's Cooking Class Diploma
- Summary detailed books with the ingredients and how to perform the dish
- Lunch with beverage included

- Price: 90.00 € per person, final price all included – thanks to make the reservation

*Desideri essere aggiornato sulle ultime novità e le ultime creazioni dello Chef?*

*Cerca adesso "Ristorante Cortefreda" su Facebook e clicca*

*"Mi Piace" così entrerai a far parte della nostra community!*

*Cerca su [www.tripadvisor.com](http://www.tripadvisor.com) il **Ristorante Cortefreda**, saremo molto felici di ricevere una tua recensione così ci aiuti sia a migliorare sia a creare nuovi clienti. . .*

*Grazie*





*Room Service Dalle 12.30 am alle 22.00pm*

**Tutti gli Snack sono inclusi di Patatine fritte**  
*All the snacks included French Fries*

### **Hamburger and Sandwiches:**

**€ 16.00**

**Mister Chianti Club Sandwich:**

**Pane x Toast Integrale , Straccetti di Manzo, Uovo Sodo , Bacon, Lattuga, pomodoro e Maionese**  
*Mister Chianti Club Sandwich: Wheat Bread, Beef, Hard Boiled egg, Bacon Lattuce, Tomatoes and Mayonnaise*

**€ 16.00**

**Chef Burger:**

**Hamburger di Manzo , Crema al Tartufo , Formaggio, Uovo Fritto, Lattuga**  
*Chef Burger: Beef Burger, Truffle Sauce, Cheese, Fried Egg, Tomatoes, Lattuce and Mayonnaise*

**€ 12.00**

**CheeseBurger:**

**Hamburger di Manzo, Fontina , Pomodoro , Insalata e Maionese**  
*Cheese Burger: Beef Burger, Fontina Cheese, Lattuce and Mayonnaise*

**€ 9,00**

**Toast Prosciutto Cotto e Fontina**  
*Sandwich with Ham and Fontina Cheese*

### **Pasta/First Course:**

**€ 8,00**

**Gnocchi al Pomodoro Fresco**  
*Potatoes Dumpling with Fresh Tomatoes*

**Garganelli alla Bolognese**  
*Garganelli Pasta with Bolognese sauce*



## Insalate/ Salads:

€ 12,00

### Caesar Salad

**Pollo, Parmigiano, lattuga, crostini dorati e Salsa Cesare**

*Cesar Salad with Chicken, Parmesan Cheese, Lattuce, small bite of Croutons and Cesar Sauce*

€ 8,00

### Casareccia

**Lattuga di Campo, Uovo , Tonno, Cipolla e Pecorino Fresco**

*Casareccia Salad: Lattuce, Egg, Tuna, Onions and Pecorino Flakes*

€ 8,00

### Vegana

**Misticanza, Frutta di Stagione , Mandorle e Semi di Zucca**

*Vegana Salad: Seasonal Fruit, Lattuce, almond and Pumpkin seed*

€ 8,00

### Caprese

**Mozzarella di Bufala, Pomodoro e Origano**

*Caprese salad: Mozzarella Cheese, Tomatoes and Origan*

## Dolci/Dessert

€ 6,00

### Tiramisù

*Traditional Tiramisù*

€ 5,00

### Gelati del Giorno

*Ice-Creams*

**N.B. Per il Servizio in Camera Verranno Addebitati € 5,00**