

Benvenuti al
Ristorante Le Corniole

Retaggio significa “eredità”, ma in un senso più ampio:
è eredità culturale, di tradizioni, di stile di vita.

Il nostro nome è quindi il nostro obiettivo.
Lavoriamo ogni giorno con passione e con
curiosità per riscoprire i sapori e i valori che la
Toscana ci offre in dote e per proporli ai nostri
ospiti in maniera autentica.

Questa nostra eredità ha una delle cornici più
belle della Toscana: la città di Arezzo.

Dalla nostra Cucina

Antipasti

- Antipastone della Casa per 2 persone... €22,00
(salumi, formaggi con marmellata, salsicce secche di cinghiale)
Selezione di Formaggi del Territorio con Marmellate... €15,00
Prosciutto Crudo (Grigio del Casentino) affettato a Coltello... €18,00
Tris di Bruschette... €12,00
Crostino Nero... €9,00
Sformatino di Verdura di Stagione su Crema di Pecorino... €10,00

Primi (pasta fatta a mano)

- Pici all'Aglione... €13,00
Mezza Luna con cuore di Mascarpone e Tartufo (e Scaglie di Tartufo)... €20,00
Raviolone con cuore di Cacio e Pepe (con burro e salvia)... €15,00
Gnocchi
Pappardelle
Maltagliati
Tagliolini
- | | |
|--|---------------------------------|
| | Ragù Toscano... €15,00 |
| | Ragù Bianco di Anatra... €15,00 |
| | Salsiccia e Broccoli... €15,00 |

Secondi

- Trippa all'Aglione... €15,00
Polpettone con Patate Arrosto... €15,00
Polpette gustose al Pomodoro... €9,00
Fegatelli (nr. 3)... €12,00
Roast Beef con Cipolline Borretane... €15,00

Dolci

I nostri dolci sono fatti "in casa" e cambiano tutti i giorni. Chiedi al nostro Staff cosa ha preparato oggi la Chef.

Dalla nostra Brace

Bistecca di Vitellone in Costata... €4,80/etto
Bistecca di Vitellone Fiorentina... €5,30/etto
Lombata di Scottona in Costata... €4,80/etto
Lombata di Scottona Fiorentina... €5,30/etto
Tagliata di Manzo... €22,00
(rosmarino/rucola e grana/pepe nero o rosa)
Tagliata di Manzo con Funghi Porcini... €24,00
Grigliata di Vitella (scamone e entrecote)... €18,00

Grigliata di Maiale Mista... €14,00
Filetto di Maiale alla Brace... €14,00
Filetto di Maiale alla Brace con Funghi Porcini... €18,00

Costolette di Agnello*... €14,00
Prosciutto di Pollo disossato con Spezie... €12,00

Contorni

Fagioli Bianchi... €6,00
Cipolla o Patata sotto Cenere... €4,00
Patate al Forno o Fritte*... €5,00
Verdure* di Stagione al Tegame... €6,00
Sformatino di Verdure di Stagione... €6,00
Insalata Verde o Mista... €5,00

Dal nostro Forno a Legna

Pizze Rosse

Marinara... €8,00

(pomodoro, olio, aglio e origano)

Margherita... €9,00

(pomodoro, mozzarella, basilico)

Capricciosa... €13,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, salsiccia, wurstel, carciofi, salamino)

Napoli... €10,00

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)

Diavola... €10,00

(pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive)

La Vegetariana... €12,00

(pomodoro, mozzarella, verdure crude affettate finemente)

Tonno e Cipolla... €12,00

(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)

Speck e Gorgonzola... €12,00

(pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola)

Provola e Speck... €12,00

(pomodoro, mozzarella, provola, speck)

Calzone... €12,00

(pomodoro, mozzarella, farcitura a scelta...)

Pizze Bianche

Le Corniole... €12,00

(mozzarella, cipolla, pancetta, uovo e fiore di zucca)

La Bella ... €12,00

(mozzarella, ricotta, fiori di zucca, acciughe)

La Gourmet... €13,00

(mozzarella, salmone, rucola in uscita con pepe, olio e limone)

Quattro Formaggi... €12,00

La Regina... €13,00

(mozzarella, bresaola, grana, pomodorini)

Crostone... €13,00

(mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana)

La Ghiotta... €13,00

(mozzarella, prosciutto crudo, burrata, pomodorini, scaglie di grana, rucola)

Dal nostro Bar

Acqua Naturale / Frizzante... €2,50
Coca Cola Zero / Fanta 330ml... €3,50
Coca Cola alla spina 0.40 cl... €3,50
Birra Forst 0% alcool... €3,50
Birra Menabrea bionda - spina 0,40 cl... €5,50
Birra Menabrea Rossa - spina 0,40 cl... €6,00
Caffe / Deca / Orzo... €1,50
Ginseng... €2,00

Birre Artigianali... €14,00

Tutte le nostre birre artigianali "Flea" da 0,75 cl sono non filtrate, non pastorizzate, ad alta fermentazione e rifermentate in bottiglia.

Margherita - Weiss - 5.2% (giallo chiaro, retrogusto fresco, poco luppolata, leggero taglio acidulo. Ideale con carni grasse e salumi stagionati.)

Federico II - Golden Ale - 5.9% (giallo intenso, amara con retrogusto erbaceo. Ideale con salumi, agnello e formaggi erborinati.)

Federico II Extra - Ipa - 6.6% (ramata, molto amara, retrogusto erbaceo e luppolato. Ideale con carne alla griglia, frutta secca e formaggi stagionati.)

Bastola - Imperial Red Ale - 6.9% (ambrata, scura, intensa, secca, lievemente amara, retrogusto caramellato. Ideale con primi piatti ricchi e carne rossa.)

Bianca Lancia - Blanche - 5.0% (chiara, fresca, leggermente acidula, molto fruttata poco amara. Ideale con aperitivi e carne bianca.)

Liquori, Grappe e Amari

Amari Classici... €4,00
Whiskey... €6,00
Cognac... €6,00
Grappe speciali... €6,00

Coperto... €3,00

I nostri Vini

I Rossi





Della Casa - Fassati - Torre al Fante	15,00	4,00
Camperchi - Sangiovese 2014	38,00	9,00
Camperchi - Sangiovese IGP 2024	15,00	5,00
Camperchi - La Sorgente 2014	41,00	10,00
Camperchi - Merlot 2014	69,00	17,00
Camperchi - Chianti Superiore La Villa 2016	35,00	8,00
San Ferdinando - Ciliegiole 2022	20,00	5,00
San Ferdinando - Pugnitello 2018	23,00	6,00
San Ferdinando - Sangiovese 2018	25,00	6,50
San Ferdinando - Sangiovese 2022	28,00	7,00
San Ferdinando - Podere Gamba 2022	20,00	5,00
Cantine Faralli - Il Sorbo 2019	28,00	7,00
Cantine Faralli - 9010 Sangiovese 2023	24,00	6,50
Cantine Faralli - Syrah 2021	30,00	9,00
La Torre - Chianti DOCG 2023- Biologico	15,00	5,00
La Torre - Macchione 2019 - Biologico	30,00	7,00
La Torre - Chianti Riserva DOCG 2020 - Biologico	22,00	6,50
Fattoria Primavera - RP 2021	30,00	7,00
Casanova di Neri - Brunello di Montalcino 2019	80,00	20,00
Fassati - Chianti - Le Gaggiole 2020	15,00	4,00
Fassati - Rosso di Montepulciano - Selciaia 2023	18,00	4,50
Fassati - Nobile di Montepulciano - Pasiteo 2020	20,00	5,00
I Sciani - Amarone - Scappa' 2021	40,00	10,00
I Sciani - Amarone Ripasso - Aquilus 2021	35,00	10,00
Ruggeri Corsini - Autenzio 2022	25,00	6,50

I nostri Vini

I Bianchi

		
Felluga – Sauvignon 2023	34,00	9,00
Cantine Faralli – Vermentino 2023	23,00	5,00
San Ferdinando – Vermentino 2023	25,00	7,00
La Torre – Vignolino 2023 Biologico	15,00	5,00
Ruggeri Corsini – Langhe Bianco 2022	21,00	5,00
Ruggeri Corsini – Lolly 2022	24,00	6,00

I Rosé

		
San Ferdinando – Ciliegiolo Rosato 2023	20,00	5,00
La Torre – Bruzzeco 2022 – Biologico	15,00	5,00

Le Bollicine

		
Champagne Laurent Perrier	70,00	21,00
Cantine Faralli – Syrah Rosé	38,00	10,00
Cantine Faralli – 36° Luna Brut	38,00	10,00
Moulin de l'Horizon – Brut	28,00	7,00
Bellavista Franciacorta Brut	48,00	12,00

In caso di allergie o intolleranze, siete pregati di informare il personale al momento dell'ordine: sarà nostra cura consigliarvi ed informare la cucina.

La lista di allergeni è consultabile sul QR code e può essere fornita anche in modalità cartacea, a richiesta, dal nostro personale di servizio.



I nostri piatti sono cucinati al momento, pertanto si dovrà attendere il tempo necessario alla loro preparazione dal momento dell'ordinazione.

*prodotto congelato/surgelato

Per info e prenotazioni:

+39 0575 1913733

+39 377 576 1141

ristorantelecorniole@gmail.com

Visita il nostro sito: <https://ristorante.lecorniole.it>

Seguici su:

Facebook & Instagram – Ristorante Le Corniole