

Ristorante Corte San Calimero

Autunno 2009

menù degustazione terra

antipasto

Sformatino di ricotta ai funghi con pesto di nipitella

primo piatto

Risotto al ragù di quaglia e funghi cardoncelli

secondo piatto

Capretto alla sarda con pomodori secchi, olive e aromi, accompagnato da crostini di cecina

dolce

Cheese cake con salsa ai frutti di bosco

euro 32,00 escluse bevande

menù degustazione mare

antipasto

Mignon di pane al limone con bottarga di Cabras e burro al prezzemolo

primo piatto

Spaghettoni Cavalieri con alici fresche, patè di olive e peperoncino

secondo piatto

Filetto di ricciola in crosta di zucchine e peperoni in agrodolce

dolce

Bavarese all'arancia con scorzette candite

euro 34,00 escluse bevande

