

# Corte San Calimero

## menù primaverile

---

### Antipasti

Gran piatto di salumi toscani e crostini 10.00

Fritto di salvia, cardoncelli e carciofi 9.00

Ricottina al forno con erbe aromatiche e julienne di pomodorini secchi 8.00

Palamita sott'olio con erbe aromatiche e agrumi 8.00

Fagottini di pasta fillo con rape saltate su fonduta di grana 8.00



# Corte San Calimero

## menù primaverile

---

### Primi piatti

Spaghettoni alla carretera di mare	10.00
Spaghetti alla chitarra di Gragnano con carbonara di carciofi	10.00
Risotto al sedano rapa e formaggio Castelmagno	10.00
Gnocchi di patate con cardoncelli, punte d'asparagi e marzolino	10.00
Foglie di farina gialla alla garfagnina	10.00



# Corte San Calimero

## menù primaverile

---

### Secondi piatti

Filetto di manzo con salsa al balsamico e carciofi alla giudia	14.00
Tagliata di manzo all'olio di rosmarino e pepe verde con patate gratin	13.00
Arista di maiale al forno in salsa di ginepro e finocchio selvatico con puntarelle saltate	13.00
Spiedini di crostini e caciocavallo con funghi trifolati	12.00
Bocconcini di pollo rosolati al tandori e salsa hummus	12.00
Bistecca alla Fiorentina (min. 2 pers.)	3.70/etto



# Corte San Calimero

## menù primaverile

---

### Dolci

Seadas	5.00
Dolci dolcezze al cioccolato fondente	5.00
Crema calda al rhum con datteri e fichi secchi	5.00
Cheese cake con salsa ai frutti di bosco	5.00
Cassata con ricotta al pistacchio e arancio candito	5.00

