

# Corte San Calimero

## menù inverno 2011

---

### Antipasti

Tortino di gorgonzola su crema di sedano con panino pere e ginger	10.00
Gran piatto di salumi toscani e crostini	10.00
Fritto di salvia, cardi, borragine e acciugata	9.00
Fagottini di pasta fillo con rape su fonduta di grana	9.00
Carciofi fritti con cuore di pecorino e salsa cruda al pomodoro e menta	9.00



# Corte San Calimero

## menù inverno 2011

---

### Primi piatti

Spaghetti con bottarga di Cabras e zucchine	10.00
Spaghetti alla chitarra con carbonara ai carciofi	10.00
Ravioli “gnudi” ai porcini	10.00
Ravioli di zucca mantovana al taleggio e semi di papavero	10.00
La carabaccia, zuppa di cipolle gratinata al forno	9.00



# Corte San Calimero

## menù inverno 2011

---

### Secondi piatti

Bistecca alla Fiorentina (min. 2 pers.)	37.00/kg.
Filetto di manzo con i cardoncelli “spadellati”	16.00
Straccetti di cavallo saltati con punte di cicoria e salsa al tartufo	15.00
Tagliata di manzo all'olio di rosmarino e pepe verde con patate gratin	14.00
Baccalà alla Genovese con insalata di finocchio e arance	14.00
Omelette con funghi cardoncelli e burro al tartufo	13.00



# Corte San Calimero

## menù inverno 2011

---

### Dolci

Il nostro gelato al Primitivo	5.00
Dolci dolcezze al cioccolato fondente	5.00
Crema calda al rhum con datteri e fichi secchi	5.00
Cassata con ricotta al pistacchio e arancio candito	5.00
Bavarese di caprino con salsa di cachi	5.00

