

# Menù di Natale

## Antipasto

Entrè degli auguri accompagnato da spumante brut.

## Primi Piatti

Piatto della tradizione con salsa di fegatini, riduzione al vin santo, pane croccante di nostra produzione, coccole di formaggio con spuma di funghi e prosciutto toscano Falaschi.

Risotto alla zucca gialla, ricotta salata, mandorle tostate.

Lasagna di pasta fresca al ragù di capriolo, profumo di ginepro e alloro con besciamella allo zafferano di San Gimignano.

## Secondi Piatti

Faraona cotta a bassa temperatura ripiena di carciofi e pancetta toscana il suo fondo di cottura e patate sabbiate al profumo di rosmarino.

## Dolce

Semifreddo con cachi, polvere di caffè e nocciole tostate su crema di cioccolato bianco.

Acqua, vino Chianti Sant'Ilario, caffè e digestivo.

*55 euro a persona*

Per prenotazioni  
339 2726808 - ristorante@tenutasantilario.it



# Menù di San Silvestro

con musica dal vivo

## Antipasto

Entrè degli auguri con spuma di cotechino e purè di lenticchie di Castelluccio al profumo di rosmarino accompagnato da spumante brut.

## Primi Piatti

Crostatina salata con sfere di gelato al pecorino e pepe, petali di cipolla di Certaldo caramellati e germogli di barbabietola rossa.

Tortello artigianale ripieno di faraona e agrumi, vellutata di zucca gialla scaglie di pecorino stagionato in grotta.

Risotto sfumato alla Vernaccia di San Gimignano al ragù bianco di anatra.

## Secondi Piatti

Mattonella di maiale toscano cotto a bassa temperatura con crema di porcini e il suo fondo di cottura.

## Dolce

Semifreddo di ricciarelli, cioccolato fondente e biscotto morbido al pistacchio.

Piccola pasticceria della tradizione di nostra produzione.

Acqua, caffè, digestivo e bollicine per gli auguri.

*85 euro a persona*

Per prenotazioni  
339 2726808 - ristorante@tenutasantilarario.it