

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