

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

★ Booking

339 2726808 - ristorante@tenutasantilario.it



Menu di San Silvestro

with live music

Welcome

entree with cotechino foam and Castelluccio lentil purée with the scent of rosemary accompanied by Tuscan sparkling wine.

First courses

Savory tart with Tuscany pecorino cheese and pepper ice cream spheres with caramelized Certaldo onion petals and red beetroot sprouts.

Homemade tortello filled with guinea fowl and citrus fruits, yellow pumpkin cream with flakes of Tuscany pecorino cheese matured in the cave.

Risotto blended with Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. and white duck ragù

Second courses

Tuscan pork briquette cooked at low temperature with porcini cream

Dessert

Ricciarelli semifreddo with dark chocolate and soft pistachio biscuits

Small traditional pastry of our own production

Water, coffee, digestive and bubbles for greetings

85 euro each person

Booking

339 2726808 - ristorante@tenutasantilarario.it