



## "Cenone del 31/12 In Fattoria"

Finalmente il menu è pronto e come di consueto si tratta di una cena in cui i protagonisti sono i piatti e la Cucina, in un atmosfera Rilassata e Conviviale. Il nostro menu è costituito da pietanze tutte realizzate con i prodotti della nostra Fattoria Biologica. Qui da noi, ad esclusione dei formaggi, tutto è prodotto in Fattoria, abbiamo anche un mulino a pietra e la nostra farina viene utilizzata per la preparazione della pasta e dei dolci e molto altro. L'Evento comincia con un aperitivo con vino caldo speziato e stuzzichini caldi serviti all'aperto. Sarete accolti nei giardini della villa dove allestiremo bracieri e fiaccole per riscaldare la serata in un ambiente accogliente e natalizio. Quindi potrete accomodarvi nel ristorante, all'interno della vecchia Tabaccaia della Fattoria, qui degusterete antipasti primi secondi e dolci tutti fatti in casa ed abbineremo ad ogni portata i nostri Vini biologici.

Orario di Arrivo 20:00

### Benvenuto della Fattoria

#### **Trittico:**

- **Mini Tacos** di Gran riserva (pecorino Cugusi invecchiato 24 mesi) con Tartare di Chianina affumicata alle foglie di olivo, cipolla fermentata e Scaglie d'uovo Marinato
- **Bignè Salato** Ripieno di Peconzola (gorgonzola di pecora Cugusi) e Pere Caramellate, servito su crema di Cachi dell'orto.
- **Mousse di Fegatini di pollo**, gel di limone su pasta Sfoglia sottile alla paprika dolce

*Serviremo Amalia 2024 Rosato di Sangiovese*

### ANTIPASTO

- **Tortino di finocchi alla Vaniglia** su crema di Broccoli al Peperoncino, Crumble di Castagne arrosto, servito con gocce di riduzione di Passito della Fattoria
- **Sfilacciato di Stinco di Maiale** brasato 18 ore, su gel di mandarino e menta, servito con polvere di taralli della fattoria e mandorle.

*Serviremo Amalia 2024 Rosato di Sangiovese*

## PRIMI

**Cannellone al Cavolo nero dell'orto ripieno di brasato di Chianina**, Crema di Porri e patate Dolci  
servito con riduzione di Cabernet Sauvignon

*a seguire*

**Risotto Carnaroli invecchiato 24 mesi in botti di rovere** allo Zafferano, servito con sfoglie sottili di  
Carpaccio di soprassata nostrana e Arancia.

*Serviremo Aristodemo 2020 95% Sangiovese 5% Cabernet S. 36 Mesi in Botte e 1 anno in Bottiglia*

## SECONDO

**Lombo di Coniglio**, ripieno di carciofi dell'orto e pecorino di fossa Cugusi servito con Maionese  
alla Barbabietola, Chips di verdure croccanti e salsa tartara con Capperi

( Oppure a scelta per chi volesse in alternativa Tagliata di Chianina con erbe aromatiche dell'orto)

**Cotechino della Fattoria con lenticchie Rosse di Colfiorito** e Olio di oliva - Come augurio per il  
nuovo Anno

*Serviremo Rinaldo 2021 100% Cabernet Sauvignon 24 Mesi in Botte e 1 anno in Bottiglia*

## DOLCE

**Meringa croccante** Servita con Crema Pasticcera la Mandarino, spaghetti di Caramello salato, gel  
di lamponi e Ribes Fresco

*Serviremo il nostro Passito Riserva 2014 invecchiato 5 anni in Caratello e 5 anni in Bottiglia*

## BRINDISI

Se il tempo lo permetterà andremo fuori e allestiremo un buffet con tutti i dolci natalizi fatti in fattoria Panettoni, Torroni, Cavallucci,  
Panforti uva etc. il tutto accompagnato con le bollicine !!

*Serviremo Spumante Rosato di Sangiovese (secco) e Traminer (dolce) oltre a distillati e liquori tutti fatti in Fattoria.*

**Il Prezzo a Persona è di € 135**

---

Se avete necessità di fare qualche piccola variante non ci sono problemi basta che ci facciate sapere il prima possibile così da poterci organizzare!

