

## *Cenone di Fine Anno 2015*

Dalle Ore 20.30

### Menu

Timballo di carciofi con purea di pomodori e chips di pane

Crema di lenticchie con spiedino baccalà e olio nero

Panzarotti di pecorino gratinati in fonduta di parmigiano e tartufo bianco

Petto d'anitra in agro dolce

Reale di manzo Chianino brasato al Brunello con patate

crema Parfait alla cannella con fichi caramellati

Bianco Villa Dievole 2015

Rosso di Montalcino Podere Brizio 2012

Brunello di Montalcino Riserva 2007

Vin Santo 2009

### **Per festeggiare il Nuovo Anno**

in tavola uva, frutta secca e melograno

nel bicchiere Metodo Classico

## ***1 GENNAIO 2016***

**Dalle Ore 8.30** Colazione a buffet con:

cornetti freschi e cappuccino, crostate di frutta, yogurt, cereali,  
frutta di stagione, succo d'arancia e pompelmo

**Dalle Ore 11.00 alle 13.00** Brunch con:

Caprini Az. Agricola S Francesco serviti con composta di frutta

Torte salate

Salumi nostrani

Insalata mista con rigatino croccante e aceto balsamico

Insalata di rucola con scaglie di cacio riserva, miele e noci

Risotto ai gamberi e Spumante con petali di pomodoro

Frittata con cime di rapa e pecorino di Pienza

Roast beef freddo con salsa rafano

Necci farciti con ricotta fresca e riduzione di mosto d'uva

Torta al cioccolato fondente

Prosecco

Dinner del 1 gennaio ( non compreso nel pacchetto e da considerarsi extra)

NB. Il ristorante è aperto per il servizio "dinner" con la seguente proposta:

Crostone al cavolo nero con uovo in camicia, pecorino stagionato e salsa aglio dolce

Fiorentina da 1kg. 2 persone con cannellini al fiasco

Crema gratinata

Costo cena € 48,00 a persona bevande escluse

**2 GENNAIO 2016**

**ORE 7,30** Prima Colazione

**Dalle 17.30** Tutto sull'olio extravergine d'oliva:

Con degustazione guidata e tecnica di assaggio

**Dalle Ore 19 .30** Cena rustica a Buffet

Bruschette all'olio extravergine di oliva

Pinzimonio

Salumi ed insaccati

Minestra di farro

Zuppa ribollita

Carpaccio di vitellone dell'appennino centrale

Ceci in insalata all'olio extravergine di oliva

Verdure alla griglia

Pecorino fresco

Ricotta

Castagnaccio

Torta di mele renette

Rosso di Montalcino 2013   Podere Brizio