

# Menu San Silvestro 2024

## Amuse bouche

Gamberone in tempura, insalatina di finocchi, uva e arancio

Prosecco di benvenuto

## Antipasti

Flan di pecorino fresco di Pienza con cuore liquido, carpaccio di pera  
riduzione di aceto balsamico  
Capesante croccanti, spuma di patate viola e tartufo delle Crete Senesi

## Primi Piatti

Pici di Siena aromatizzati al timo, brasato di cinghiale al Chianti Classico,  
erbe officinali e briciole di pane all'olio nuovo  
Crespella gratinata al parmigiano reggiano ripiena con  
porri stufati, crema di carciofi

*In abbinamento: Vernaccia di San Gimignano Riserva L'Albereta 2021  
Colombaio di Santa Chiara*

## Secondi Piatti

Involtino di manzo Chianina farcito con funghi porcini saporiti e taleggio,  
salsa al tartufo e sformatino di spinaci  
Tentacolo di polpo in crosta di pasta kataifi, vellutata di patate prezzemolate

*In abbinamento: Brunello di Montalcino Lisini 2019 Az. Agr. Lisini*

Cotechino con lenticchie della tradizione

## Dessert

Tortino montato con crema diplomatica al lemon curd,  
frutti di bosco freschi e salsa inglese alla vaniglia

Pandoro e panettone con spumante

Inizio cena ore 20:00

Il menù è comprensivo di acqua e caffè

Per motivi organizzativi non sarà possibile apportare variazioni al menù  
anche in caso di intolleranze alimentari