

Per gli amanti del buon cibo e che non desiderano trascorrere le feste a casa, i ristoranti e le ville di Carmignano propongono alcuni menu ricchi per festeggiare Natale e Capodanno. Per Natale L'Amante della Bistecca di via Fontemorana a Bacchereto propone un menu per il pranzo, che inizierà con un tris di antipasti (mini cheesecake al salmone, sformatino di cardi con scaglie di pecorino, bollito con salsa verde e juice) e proseguirà con le crespelle di ricotta in due versioni (prosciutto arrosto al timo e funghi porcini) e con la bistecca alla fiorentina ed il cappone ripieno accompagnati da patate fritte della nonna e da insalatina di finocchi ed arancia. Il pranzo terminerà con il dolce, seguiti da caffè e spumante al prezzo di 50 euro a persona.

Sempre per Natale la tenuta di Artimino organizzerà il pranzo nei saloni della Villa medicea "La Ferdinanda" con un menu che prevederà l'aperitivo di benvenuto, seguito da un antipasto misto a base di terrina di cortile, olive taggiasche, pomodorini confit su insalatina di puntarelle e melograno. Proseguirà con due primi piatti (cappelletti di magro in brodo di cappone e risotto allo zafferano, cibreo e salvia frita) e con l'arrosto di vitella farcita ai carciofi ed al timo con sformatino di zucca e pecorino di Pienza per chiudere con semifreddo al croccante di pinoli e miele su salsa di timo e menta, il tutto con accompagnamento dei vini della tenuta. Sarà inoltre disponibile un angolo dedicato ai dolci della tradizione natalizia. Il prezzo del pranzo sarà di 60 euro a persona e 30 euro per i bambini da 4 a 10 anni.

Per il cenone di San Silvestro ci sono altrettante proposte. Si inizia con Biagio Pignatta in viale Papa Giovanni XXIII ad Artimino che propone un menu di Capodanno che sarà aperto da un aperitivo di benvenuto a base di finger food caldi e freddi per continuare con due prime portate (risotto al nero di seppia con capesante e coralli e cappelletti su zuppetta di lenticchie e cotechino). A seguire ci saranno altrettante seconde portate (salmone in crosta di semi di papavero e lino, anglaise di rape rosse e spinacini e suprema di faraona all'arancia e puré di patate viola, chips di topinambur). In conclusione ci saranno le crespelle di castagne con ricotta fresca, cioccolato e fichi secchi di Carmignano. Tutte le portate saranno abbinate ad una selezione di vini, tra cui i vini della tenuta di Artimino e dalle bollicine per il brindisi finale. Il prezzo sarà di 100 euro a persona e di 50 euro per i bambini dai 4 fino ai 10 anni.

L'Agriturismo Casa Belvedere in via San Biagio a Bacchereto propone, oltre all'aperitivo di benvenuto e agli antipasti, il risotto allo spumante e le crespelle di ricotta e spinaci gratinati, per continuare con arrosto di lonza di suino ripieno di prosciutto, prugne e noci accompagnati da spinaci e lenticchie. Chiuderà la serata con tortino al cioccolato su letto di frutta cotta, caffè e spumante.

Sempre a Bacchereto L'Amante della bistecca propone un menu anche per San Silvestro per

grandi e piccoli. Per gli adulti la cena inizierà con un aperitivo a base di berlucchi, spriz e analcolico, bigné di philadelphia, prosciutto e funghetti e mousse di avocado e gamberetti e mini sandwich.

Gli antipasti saranno accompagnati dal berlucchi e saranno a base di vellutata di broccoli con salmone e uova di lompo, sformatino di lenticchie e polpo, tartarina di polenta e cotechino, mentre i primi piatti saranno abbinati al Barco Reale di Capezzana e saranno tortello di pesce in salsa di patate dolci e tartufo e maltagliati di castagne al ragu di daino con scaglie di mandorle tostate. Inoltre, i secondi piatti saranno accompagnati dal vigna toia delle Colline San Biagio e saranno a base di coda di rospo con patate duchesse e pomodorino confit e bistecca con funghi trifolati. A chiudere il dessert con caffè e spumante. Prima e dopo la mezzanotte la serata sarà allietata da musica al prezzo di 85 euro a persona.

Per i più piccoli il menu prevederà antipasto di salumi misti, bruschetta con salsiccia e stracchino e fegatini, tortelli di patate al ragu e penne con salsiccia e panna e mini hamburger con pomodoro, insalata e patatine fritte. Il prezzo sarà di 40 euro a bambino.

Infine la tenuta La Borriana in via Arrendevole a Carmignano propone un aperitivo misto a base di snack, fondutine, pane croccante alle erbe, quiche di verdure, saccottini salati in sfoglia accompagnato da vino mosso e brusco e cocktail alcolico. La cena inizierà con una tartare di salmone e verdure marinate, seguita da gnocchetti di patate con mazzancolle, burratina e granella di pistacchi e da fregula con frutti di mare. la seconda portata sarà a base di spigola in crosta di pane con spinacini al burro e patate al forno, a cui farà seguito il tortino al cioccolato fondente su crema inglese accompagnato da frutti rossi e granella di nocciole. Il menu comprenderà i vini della tenuta, caffè e spumante al prezzo di 90 euro a persona (intrattenimento incluso) e di 40 euro per i bambini.

Per informazioni e prenotazioni si consiglia di contattare direttamente i ristoratori.
(Valentina Cirri)