

Volete festeggiare l'ultimo dell'anno a cena in coppia, con la famiglia o con gli amici ma non sapete dove. Ecco quello che potreste fare a Carmignano, dai circoli ai ristoranti e gli agriturismi.

Il Circolo Arci 11 Giugno di Carmignano organizza un cenone con prodotti a chilometro zero e completamente "plastic free". Si inizia alle 21: ad aprire sarà un antipasto carmignanese seguito dalle penne al cinghiale del Montalbano. Come secondo piatto ci sarà il cinghiale in umido accompagnato da verdure nostrali ed in chiusura dolce e spumante per il brindisi augurale di fine anno. Acqua, bibite e vino rosso della fattoria Ambra sono inclusi nel prezzo. Durante la cena sarà organizzata anche una super lotteria. La quota di iscrizione è di sette euro. La prenotazione è obbligatoria, da farsi entro il 29 dicembre contattando il Circolo Arci, in Piazza Vittorio Emanuele II 20, al numero di telefono 055/8712274. Il ricavato della serata sarà devoluto all'ASD Polisportiva Baol.

Il Circolo Arci Ariodante Naldi di Poggio alla Malva mette tutti a tavola alle 20.45 con antipasto toscano, primo 7 P, arrosto misto di filetto e pollo con patate arrosto e piselli, dolci natalizi, acqua e vino. Al termine della serata ci sarà il consueto brindisi di mezzanotte. Il costo di partecipazione è di 20 euro e per prenotare occorre contattare il Circolo Arci, in via Fratelli Buricchi 1, al numero di telefono 055/8718054.

Il ristorante Antica Osteria dei Mercanti propone aperitivo, antipasti, salumi e pecorini toscani, "Il bigio di Carmignano" e gnocchetti con crema di pecorino e tartufo nero come primi piatti, "il galletto" e cotechino e lenticchie della tradizione con patate al rosmarino come secondi piatti ed infine il cremoso di nocciola e cuore di lampone. Sono inclusi nei 57 euro previsti per partecipare acqua, vino rosso di Carmignano, caffè e spumante. I bambini sotto i cinque anni pagano 15 euro mentre i bambini sopra i cinque anni pagano 25 euro. Per prenotare occorre contattare l'Antica Osteria dei Mercanti, in via Ser Lapo Mazzei 8, al numero di telefono 05578711587.

Il ristorante Villa Le Farnete di Comeana rilancia una cena a base di antipasto di salmone affumicato con pan brioche e burro agli agrumi, due primi piatti (risotto gamberi e carciofi e raviolo di ricotta ed ortica con ragu di chianina), due secondi piatti (filetto di manzo al cognac con ratatouille di patate e zucca mantovana e morbido di lenticchie e cotechino), un dessert a base di millefoglie di lingue di gatto e torroncino croccante. Sono compresi vino, bollicine e caffè nel costo di 90 euro. Alle 24 ci sarà il brindisi di mezzanotte con intrattenimento musicale. Per prenotare occorre contattare il ristorante Villa Le Farnete, in via Macia 136, telefonando al numero 055/8719747 oppure al cellulare 3492246560.

L'Hotel Villa La Malva di Poggio alla Malva organizza una cena con serata danzante. Il menu

inizierà con aperitivo gran spritz 2020 e delizie calde (patate chips di montagna, “le viola di Burcet”, coccoli caldi e croccanti con alghe di Dulse). Seguirà un bis di antipasti a base di tris di crostini, polenta al capriolo, alla salsa di tartufo, al lardo di colonnata aromatizzato e burrata dell’alta Murgese, con tartufo nero di Alba, prosciutto e salame di Cinta senese, rosetta di cinghiale con aromi e carciofi. Come primi piatti l’Hotel servirà un risotto con zucca ed asparagi, zafferano e scaglie di parmigiano e pappardelle fresche della casa al cinghiale di cacciagione. Seguirà il top gran pezzo di faraona a km zero in crosta con melograno e funghi, accompagnato da tortino di spinaci e patate. Chiuderà il dolce afrodisiaco tropicale con mango, frutti della passione e glassa di fichi di Carmignano. Nel costo di 70 euro sono inclusi bevande, vino della casa di Carmignano sangiovese, canaiolo e merlot. Per prenotare è possibile contattare l’Hotel Villa La Malva, in via Fratelli Buricchi 35, telefonando al numero 3358322984 oppure scrivendo all’e-mail info@villalamalva.it.

L’agriturismo Casa Belvedere di Bacchereto propone antipasti misti, risotto allo spumante, tortelli di ricotta e spinaci in salsa di noci, maialino di latte in forno, patate al forno e spinaci spadellati, lenticchie di tradizione, soufflé al cioccolato con composta di pere, vino rosso di Carmignano, spumante per brindare. Il costo della cena è di 50 euro. Per prenotare occorre contattare l’agriturismo Casa Belvedere, in via San Biagio 10, al numero di telefono 055/8717301. *(Valentina Cirri)*