



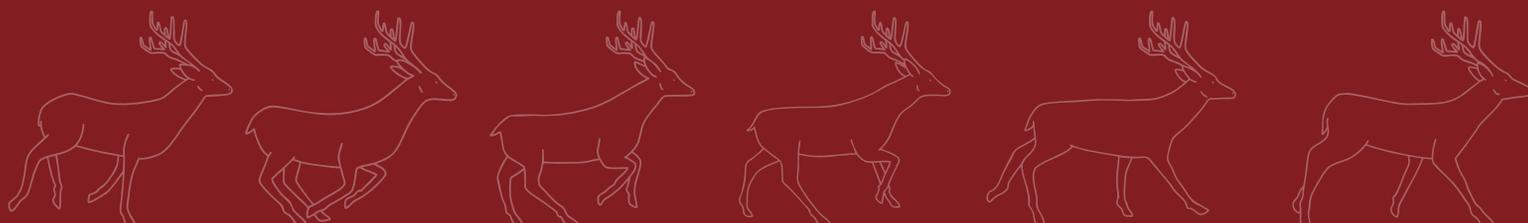
CAPODANNO 2025

Magie d'inverno alla Fattoria di Vignamaggio

Ti aspettiamo per una serata suggestiva tra **pattinaggio sul ghiaccio**, sapori autentici del territorio e un coinvolgente DJ Set fino a tarda notte.

Orario di inizio della Cena: 20:30

Fine DJ SET: 2:30



MENÙ

€130 a persona

Amuse-Bouche & Calice di Benvenuto

Antipasto

Carpaccio di Limousine, ravanelli ed emulsione al finocchietto

Foie Gras di Anatra con riduzione al Vermut e petali di
Cipolla caramellata all'Aceto di Mele

Spumante Metodo Classico Vignamante

Primo

Tortelli con ripieno di Baccalà mantecato con *beurre blanc*
e Guancia di Cinta Senese

Paccheri al Cavolo nero, Noci e Pecorino

Chianti Classico Terre di Prenzano

Secondo

Carré di Agnello Appenninico, con involtino di verza
e purè di carote arrosto

Chianti Classico Riserva Gherardino

Dolci

Sorbetto alla Grappa Invecchiata

Millefoglie scomposto con Crema Diplomatica e Ganache al Cioccolato

Panettone artigianale

Caffè. Brandy, Acquavite

31

12

24

Dopo mezzanotte

Cotechino e lenticchie

MENÙ BIMBI

I bambini fino ai 3 anni non pagano

€35 a bambino 4-8 anni

Primo

Pasta al pomodoro

Secondo

Pollo fritto con patate fritte

Dolce

Torta al cioccolato

€50 a persona 9-15 anni

È prevista la mezza porzione di ogni portata del menù adulti