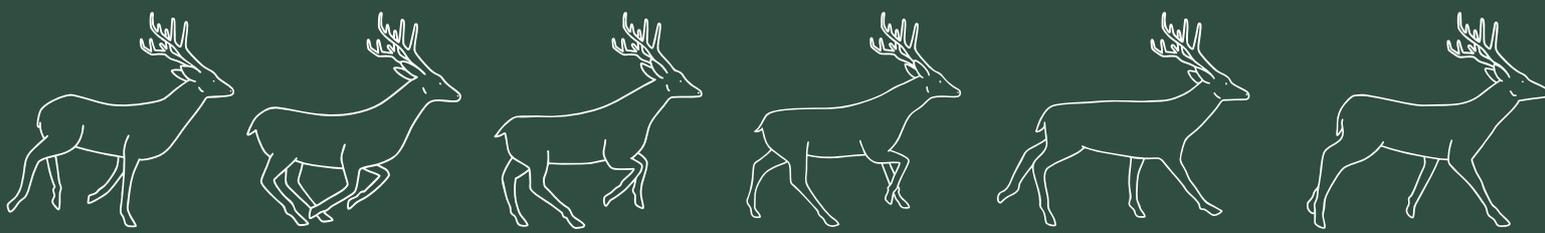




# LA FATTORIA DELLE FESTE

*Magie d'inverno alla fattoria di Vignamaggio*



# LA FATTORIA DI VIGNAMAGGIO

La Fattoria di Vignamaggio è un ristorante, un luogo d'incontro, uno spazio poliedrico dedicato al bel vivere e all'enogastronomia del territorio. Puoi venire ad assaggiare e degustare i prodotti della nostra azienda agricola, per scegliere un regalo nella nostra bottega o per partecipare ad uno dei nostri tour guidati, seguiti da una degustazione dei migliori prodotti della tenuta.



## DOVE SIAMO

La Fattoria di Vignamaggio si affaccia sulla "Chiantigiana", la storica strada che da Firenze attraversa il Chianti per condurci a Siena, in una posizione panoramica che si estende sulla vallata.

# LA FATTORIA DELLE FESTE

Dall' 8 Dicembre al 6 Gennaio, ti aspettiamo tutti i giorni alla Fattoria di Vignamaggio per vivere un mese di incanto tra **pattinaggio** sul ghiaccio, **vin brulé** e **dolci natalizi**, **workshop**, **il cenone di San Silvestro** e **brunch invernali** con i sapori della tradizione.

# GRUPPI IN FATTORIA

*Per gruppi di almeno 10 persone*

## CLASSICO

*Drink di benvenuto*

Sformato di cavolfiore

Ravioli di ricotta e patate con funghi

Peposo con verdure e patate al forno

Tiramisù di castagne

*Acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 5 persone di  
Chianti Classico Terre di Prezano*

**€43 a persona**

## VEGETARIANO

*Drink di benvenuto*

Crostata ai 5 cereali con verdure di stagione

Bis di primi: Ravioli di ricotta e patate con  
funghi & Tagliatelle al cavolo nero

Verdure farcite

Zuccotto con crema al limone

*Acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 5 persone di  
Chianti Classico Riserva Gherardino*

**€59 a persona**

## TRADIZIONI DEL CHIANTI

*Drink di benvenuto*

Terrina di maiale con chutney di prugne

Pappardelle al cinghiale

Filetto di vitellone con funghi

Semifreddo al Vinsanto

*Acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 5 persone di  
Chianti Classico Riserva Gherardino*

**€59 a persona**

## DELIZIE DI PESCE

*Drink di benvenuto*

Filetto di Trota marinata e finocchio croccante

Ravioli ripieni di baccalà mantecato  
& beurre blanc

Orata al cartoccio con patate Monna Lisa

Tiramisù di castagne

*Acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 5 persone di  
Tramonte (prima portata) e Albaluce (seconda portata)*

**€83 a persona**

## DELIZIE DI CARNE

*Drink di benvenuto*

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e tartufo

Bis di primi: Tortellini fatti a mano in brodo  
& Fusilloni al ragù di agnello

Peposo con verdure e patate al forno

Zuccotto alla crema di limone e alchermes

*Acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 5  
persone di*

*Chianti Classico Gran Selezione Monna Lisa  
(prima portata) e  
di IGT Toscana Rosso Cabernet Franc  
(seconda portata) e Brandy*

€83 a persona

### Scegli il menù che fa per te!

Per valutare altre proposte del nostro menù, scrivi a [ilristoro@vignamaggio.com](mailto:ilristoro@vignamaggio.com)

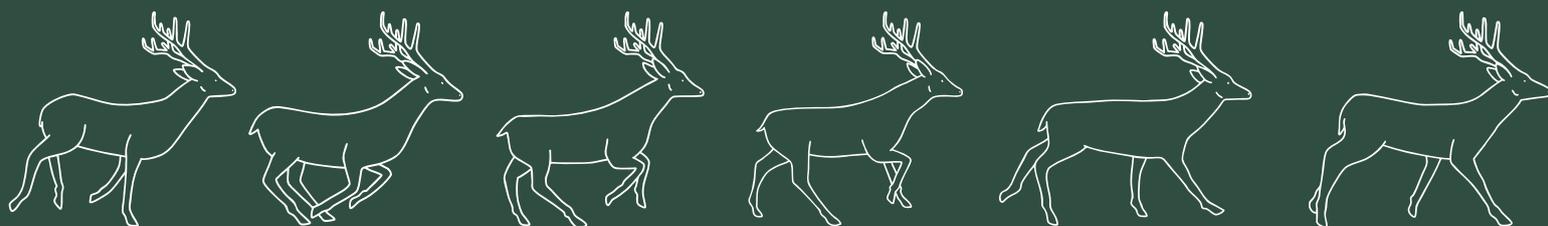
La prenotazione deve avvenire almeno **7 giorni prima** della data dell'evento, comunicando il menù prescelto e le eventuali allergie o preferenze alimentari (senza glutine, vegetariano)

Capienza massima all'interno: **100** ospiti

A partire dai **50** ospiti, la sala viene riservata in **esclusiva**, senza costi aggiuntivi.

Vieni a scoprire La Fattoria delle Feste  
[www.vignamaggio.com](http://www.vignamaggio.com)

Per ulteriori informazioni scrivi una  
mail a [ilristoro@vignamaggio.com](mailto:ilristoro@vignamaggio.com)  
o chiamaci al numero +39 0558546669.



# CONTATTI