

In vista della notte di San Silvestro sono molti i locali carmignanesi che organizzano il classico cenone di fine anno offrendo menu per tutte le età e a base di specialità tipiche toscane.

L'agriturismo Sottotono prevede un menu diversificato per adulti e per bambini al costo rispettivamente di 90 e 30 euro. Per i primi la serata inizia con antipasto di tramezzini finger food, bocconcini di pollo con salsa al curry, prosciutti toscani, selezioni di formaggi pecorini toscani ed assaggio di baccalà lessato su vellutata di ceci. Il menu prosegue con due primi piatti (tortelli mugellani di pasta fresca al ragu bianco e risotto champagne, scamorza e croccante di speck) e con due secondi piatti (filetto di suino di cinta senese ai funghi porcini e patate arrosto e zampone con lenticchie) e chiude con dolce, frutta fresca, spumante, caffè ed amaro. Per i più piccoli il menu prevede prosciutto crudo, pasta al ragu o al pomodoro, cotoletta con patate fritte). La serata sarà accompagnata da animazione e musica con animatori a disposizione dei bambini. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare il numero di telefono 055/8712158.

Il ristorante Il Pinone offre un menu al costo di 70 euro di terra e di mare. Si inizia con antipasto di salumi e crostini ed insalata di mare calda e si prosegue con due primi piatti (risotto ai porcini e crespelle di pesce spada) intervallati dagli spiedini di gamberoni e calamari al forno. Il secondo piatto sarà a base di tagliata all'aceto balsamico con patate arrosto e si chiuderà con dolce, spumante, caffè e digestivo. La serata sarà accompagnata da intrattenimento musicale. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare il ristorante al numero di telefono 055/8712094 oppure al cellulare 368/7204424.

La Villa di Artimino offre un ricco menu di antipasti di mare (baccalà, mantecato, polpo alla piastra, crema di broccoli, pomodori confit e germogli) a cui seguiranno due primi piatti (ravioli mantecati alle barbabietole rosse, burrata e gambero rosso e ravioli di baccalà in cremoso di patate, olive taggiasche e cialde di polenta) e due secondi piatti (salmone in crosta di sesamo nero, avocado e taboulet di cavolfiore e filetto di manzo alla Wellington con lenticchie e purè di patate al cavolo nero intervallati da un sorbetto al melograno e vodka). Il menu chiuderà con il parfait allo zenzero e cannella, salsa alle mele e calvados e con un buffet di dolci natalizi e frutta secca con digestivi ed amari. La serata inizierà con un buffet di canapè caldi e freddi a passaggio. Al termine della sera inizieranno il dj set e l'open bar fino a tarda notte. Il costo è di 150 euro per gli adulti e di 75 euro per i bambini dai 4 ai 10 anni. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare i seguenti recapiti (numero di telefono: 155/8751426/7/9; e-mail: villa@artimino.com).

Anche all'agriturismo "La Borriana" si fa festa. La formula è duplice: solo cenone 80 euro gli adulti e la metà i bambini, oppure con il doppio (159 euro a persona) sono comprese anche due notti di soggiorno, a scelta dal 29 dicembre al 2 gennaio. In tavola gli ospiti troveranno fondutine e saccottini saliti, polenta di farro della Garfagnana con pomodorini, pecorino e salsiccia, tortelli cacio e perse con salsa di caprino, risotto al cavolo viola e pancetta, manzo

steccato di chianina, finocchi stufati e patate, bavarese di pere al vino su sfoglia croccante e vini (compreso lo spumante) della tenuta. Un dj allietterà musicalmente la serata. Si prenota allo 055.8710058.

Infine l'hotel Villa La Malva propone un menu a 65 euro a base di aperitivo e antipasti (burrata dell'alta Murgese con tartufo nero di Alba, prosciutto crudo e salame di cinta senese, crostini con crema di asparagi e di tartufo. A seguire ci saranno due primi piatti (risotto allo champagne Pommery e pappardelle fresche della casa al cinghiale) ed un secondo a base di filetto di maiale alle erbe aromatiche con glassa di vino speziato e tortina con verdure di stagione. A chiudere ci sarà il dolce Saint Honoré con panna fresca e lamponi, spumante, prosecco e caffè. La serata proseguirà con la musica Deep House Ibiza a cura del dj Regard fino a tarda notte. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare i seguenti recapiti (cellulare: 335/8322984; e-mail: info@villalamalva.it). *(Valentina Cirri)*