



VILLA LA MALVA

31.12.2025

TAVERNA
A LUME DI CANDELA

Menù capodanno

APERITIVO

Aperol, Prosecco, Melissa e fiori di Sambuco.
Patate chips di montagna "le viola di Berceaut",
Coccoli caldi, croccanti con alghe di Dulse.

ANTIPASTO

Tris di crostini, polenta ai porcini, alla salsa di tartufo e
al cavolo nero con fagioli e lardo di colonnata.
Burrata dell'alta Murgese, Prosciutto crudo, Finocchiona,
salame di Cinta Senese e cipolle caramellate.

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di Chianina con Scaglie di Parmigiano,
Bacche di Ginepro, Chiodi di Garofano, Cannella e Noce
Moscata.

Ravioli Mugellani al ragù di Anatra con Nepitella e
Mentuccia.

SECONDO PIATTO

Gran Piatto con Tartara di Chianina Scottona guarnita
con cipolle di Tropea caramellate.
Maialino di Cinta Senese brasato al vino di Carmignano,
con spinacino e melograno.

DESSERT

Dolce Afrodisiaco Tropicale
con mango, frutto della passione e glassa di fichi di
Carmignano.
Spumante, Prosecco, Caffè

BEVANDE

Acqua... vino Barco Reale, 1 bottiglia ogni 4 persone.

INIZIO ORE 20:00

90 EURO / PERSONA

PER PRENOTARE CHIAMARE 335-832 2984