



STILL LIFE JARS

 **MICHELIN**

Silene

UN PIATTO CUCINATO AL SILENE, UNA CARAFFA

A DISH COOKED AT SILENE, A JAR

Hai mai pensato ad una pietanza cucinata dagli Chef del Silene in una caraffa?

Il tempo si ferma naturalmente senza alterare il gusto non appena il tappo tocca il vetro, sigillando aromi, profumi, colori.

L illusione che la caraffa spenga la vita di un piatto. Un mito, una falsa credenza!

Sembra un atto moderno, ma al contrario non stiamo rispolverando il passato, quando la pastorizzazione era l'unico metodo naturale per conservare il cibo?! Queste ricette create nella cucina del Silene potrebbero essere paragonate alla natura dei quadri del Caravaggio. Spesso vengono raffigurati dei frutti dai colori brillanti, che sembrano attraversare la tela e accarezzare chi guarda. Quale paradosso chiamarli "natura morta"! Non è forse il tempo stesso ad essere fermo, mentre un frammento di vitalità di un cibo è rimasto aggrappato al quadro in eterno?

I piatti che vi proponiamo sono stati creati per durare in maniera ottimale nel tempo, a temperatura ambiente, all'interno di una caraffa. Tutto vero!

Non dovrete aggiungere alcun condimento alla pietanza, né seguire alcun procedimento per ultimare il piatto. Ciò di cui avrete bisogno sarà soltanto una pentola e il calore del fuoco per riportare la pietanza al suo stato e temperatura originari. Null'altro.

Have you ever thought of a dish cooked in a jar by Silene's Chefs?

Time stops naturally without altering the taste as soon as the cap touches the glass, sealing aromas, scents, colours.

The illusion that the jar extinguishes the life of a dish. A myth, a false belief!

It seems a modern act, but on the contrary aren't we dusting off the past, when pasteurisation was the only natural method to preserve food?! These recipes created in Silene's kitchen could be compared to the nature of Caravaggio's paintings. He often represented fruits of bright colours that seem to cross the canvas and caress the spectator. What a paradox to call them "still life"! Isn't it time itself to be stationary, while a fragment of vitality of a food has remained clinging to the picture forever?

The dishes we propose have been created to last optimally inside a jar through the time at room temperature. So true!

You shouldn't add any seasoning to the dish nor follow any procedure to complete it. What you will need is just a pot and the heat of the fire to bring the dish back to its original state and temperature. Nothing more than that.

STILL LIFE JARS



PERCHÉ IL PROGETTO STILL LIFE JARS?

WHY STILL LIFE JARS?

Still Life Jars nasce dall'esigenza di ricreare un contatto con i nostri ospiti durante la pandemia abbattendo le distanze, ma non la qualità. In seguito, il progetto si è dimostrato un valido alleato anche per le cantine che hanno scelto di accompagnare i loro vini a ricette classiche e non del territorio toscano. Una rivoluzione gentile del classico delivery che ha come scopi principali il migliorare la qualità, una maggiore conservabilità, ottimizzare gli spazi, ridurre gli imballaggi in plastica con l'opportunità di riutilizzare il contenitore in vetro.

Still Life Jars was born to recreate a contact with our guests during the pandemic, by reducing distances, but not the quality. The project also became an ally of wineries, who chose to pair their wines to classical and non-traditional recipes from Tuscan territory. A kind revolution of the classic delivery that has as its main aims to improve quality, greater shelf life, optimise spaces and reduce plastic packaging with the opportunity to reuse the glass container.

COSA FARE? WHAT TO DO?

Prima di tutto controllare che il bottone centrale della capsula non sia rialzato.

I modi per rigenerare la ricetta sono due:

- 1) per le zuppe: versare il contenuto direttamente in un pentolino e riscaldare a fiamma bassa;
- 2) per i ragù e le carni: si consiglia di rigenerare a bagno maria, oppure semplicemente in padella fino a che le salse non diventano cremose. Null'altro!

La linea "Tra l'agro e il dolce" è invece la più immediata per essere consumata. Basterà aprire la jar e gustarne il contenuto così come è, senza alcun condimento extra.

First of all check that the central button of the capsule is not raised. There are two ways to regenerate the recipe:

1) for soup: pour the content directly inside a saucepan and warm up at low heat;

2) for ragù and meat: we suggest regenerating in a bain-marie, otherwise in a pan until the sauce becomes creamy. Nothing more!

"Between sweet and sour" is the most immediate for consumption. In fact the products can be directly eaten after opening the jar, without any extra seasoning.

COME ORDINARE? HOW TO PLACE AN ORDER?

Puoi ritirare le Jars alla reception del Borgo Canalicchio di Sopra Wine Relais oppure ordinarle con almeno 3 giorni in anticipo inviando una richiesta a info@ilsilene.it
Minimo di ordine: € 50,00 con ritiro al Borgo Canalicchio di Sopra Wine Relais
Pagamento: con carta di credito con link sicuro inviato dal Silene

*· Pick up the Jars at the reception del Borgo
· Canalicchio di Sopra Wine Relais or order
· 3 days in advance to info@ilsilene.it
· Minimum to be ordered: € 50,00 with pick
· up at the reception del Borgo Canalicchio
· di Sopra Wine Relais
· Payment: credit card with secure link
· from Il Silene
·*





STILL LIFE JARS

**GLI ASSOLUTI
ONLY**

Gli assoluti sono dedicati a chi ama la pienezza e la semplicità del singolo gusto, sono l'essenza e la fragranza della materia prima utilizzata.

Only is dedicated to those who love the fullness and simplicity of the individual taste, the essence and fragrance of the raw material.

	2 porzioni o 3 porz. degustazione
IDENTITA' DI ZUCCA E PROFUMO DI GINEPRO SQUASH IDENTITY AND JUNIPER SCENT	15,00€
ASSOLUTO DI CIPOLLE ONIONS ABSOLUTE	18,00€

**TRA L'AGRO E IL DOLCE
BETWEEN SWEET AND SOUR**

Colori brillanti di verdure in agrodolce, un risveglio delle papille gustative e del palato. Una croccantezza bloccata nel tempo. Pensati per il contorno, ma anche per l'aperitivo.

Bright colours of sweet and sour vegetables, an awakening of the taste buds and palate. A timeless crispness. Thought as a side dish, but also as an aperitif.

	3 porzioni
GIARDINIERA DI VERDURE VEGETABLES GIARDINIERA	15,00€
BASTONCINI DI ZUCCA MARINATI MARINATED SQUASH STICKS	12,00€

**UN INCONTRO VEGETALE
A VEGETAL AFFAIR**

Queste ricette storiche “strizzano l’occhio” a chi ama la tradizione toscana pur avendo scelto una dieta vegetariana o vegana.

These historic recipes "wink" to those who love Tuscan tradition despite the choice of a vegetarian or vegan diet.

	2 porzioni o 3 porz. degustazione
PAPPA AL POMODORO DELLA TRADIZIONE TOSCANA TRADITIONAL TUSCAN PAPPA AL POMODORO	15,00€
ZUPPA VEGETALE DEGLI ORTI VEGETABLE GARDEN SOUP	15,00€
ACQUA COTTA POTENTE POWERFUL ACQUA COTTA SOUP	15,00€
ZUPPA DI FUNGHI DEL SOTTOBOSCO BRUSHWOOD MUSHROOMS SOUP	22,00 €

**I SUGHI
THE SAUCES**

Una varietà di sughi sinceri da abbinare alla migliore pasta.
A variety of sincere sauces to be matched with the best pasta.

	2 porzioni o 3 porz. degustazione
SUGO-ZUPPA DI SCOTTIGLIA SCOTTIGLIA SAUCE-SOUP	8,00€
PATÉ DI FEGATINI LIVER PATÉ	8,00€
SUGO AMATRICIANA AMATRICIANA SAUCE	8,00€
RAGÙ DI CONIGLIO RABBIT RAGU	8,00€
RAGÙ DI LEPRE HARE RAGU	8,00€
RAGÙ CLASSICO TOSCANO CLASSICAL TUSCAN RAGU	8,00€
RAGÙ DI ANATRA DUCK RAGU	8,00€
RAGÙ DI CINGHIALE WILD BOAR RAGU	8,00€

**INTRECCIO DI SAPORI
TWIST OF LAVOURS**

Nell'architettura della tavola italiana non possono mancare le pietanze. Nel pieno rispetto della tradizione gli Chef del Silene hanno bloccato il tempo con la vaso pastorizzazione ad alcune delle migliori ricette di famiglia. *

*The architecture of Italian table cannot miss the main dishes. In full respect of tradition Silene's Chefs have stopped the time to some of the best family recipes with pasteurisation method. ***

	2 porz. piatto unico 3 porz. degustazione
GALLETTO A SCOTTIGLIA LEGGERMENTE PICCANTE (RICETTA TRADIZIONALE) COCKEREL COOKED "A SCOTTIGLIA" SLIGHTLY SPICY (TRADITIONAL RECIPE)	25,00€
AGNELLO IN COTTURA A SCOTTIGLIA CON ODORI MEDITERRANEI LAMB COOKED "IN SCOTTIGLIA" WITH MEDITERRANEAN FLAVOURS	25,00€
GUANCIOLA DI VITELLA BRASATA AL SANGIOVESE VEAL CHEEK BRASED WITH SANGIOVESE	25,00€
BOCCONCINI DI CONIGLIO IN CASSERUOLA, CAPPERI E ORIGANO BOUNCES OF RABBIT COOKED IN A CASSEROLE, CAPERS AND OREGANO	25,00€
CINGHIALE AL CIOCCOLATO, PINOLI E UVETTA WILD BOAR IN CHOCOLATE SAUCE, PINE NUTS AND RAISINS	25,00€
POLPETTE GOURMET ALLA PIZZAIOLA GOURMET MEATBALLS IN "PIZZAIOLA" SAUCE	22,00€
TRIPPA ALLA FIORENTINA FLORENTINE "TRIPPA"	20,00 €
ANTICO PEPOSO (RICETTA TRADIZIONALE DI VITELLA, LUNGA COTTURA) ANCIENT "PEPOSO" (TRADITIONAL RECIPE)	25,00 €

*Tutta la carne è stata disossata salvo rare eccezioni; potrà pertanto essere tagliata con la sola forchetta. Vi invitiamo, infatti, a non disporre il coltello sulla vostra tavola! :-)

**Meat has been deboned except some cases, then you will be able to cut it just with the fork. In fact we invite you not to place any knife on your table! :-)

**GRANDI LIEVITATI SILENE SILENE
LEAVENED PRODUCTS**

PANETTONE (GUSTO DISPONIBILE SECONDO LA STAGIONE) PANETTONE (FLAVOUR AVAILABLE UPON THE SEASON)	30,00 €
--	---------

I NOSTRI PRODOTTI - OUR PRODUCTS

I COFANETTI
OUR KITS

	2 porz. piatto unico 3 porz. degustazione
VEGETARIANO: IDENTITA' DI CAROTE E ARANCIA, FINTO RAGU' + PACCHERI, ZUPPA DEGLI ORTI VEGETARIAN: CARROTS AND ORANGE IDENTITY, FAKE VEGETABLES RAGU' + PACCHERI, SOUP FROM THE GARDEN	60,00€
ITALIA: IDENTITA' DI ZUCCA E GINEPRO, SUGO AMATRICIANA + SPAGHETTI, GUANCIOLA DI VITELLA BRASATA AL SANGIOVESE ITALY: SQUASH AND JUNIPER IDENTITY, AMATRICIANA SAUCE + SPAGHETTI, VEAL CHEECK BRAISED IN SANGIOVESE	60,00€
TOSCANA: ACQUA COTTA POTENTE, RAGU' CLASSICO TOSCANO + LINGUINE, ANTICO PEPOSO TUSCANY: POWERFUL ACQUA COTTA, CLASSICAL TUSCAN RAGU + LINGUINE, ANCIENT PEOPOSO	60,00€