



Osteria di Passignano

# “L’Osteria di Passignano” e “La Bottega di Badia” nella Tenuta Antinori di Badia a Passignano

## 2020

*(Ventesimo Anniversario)*

La favola è una pagina nel tempo senza tempo che si lascia gustare a piccoli sorsi golosi. Il senso di una favola sta nell’abilità di chi la racconta, nella passione di chi la trasmette con i particolari accurati e gli amorevoli dettagli. La favola di Badia a Passignano è scritta nel labirinto dei suoi pregiati vigneti, negli spazi rasserrenanti dei suoi oliveti, nella spiritualità della sua Abbazia millenaria, nel caloroso rito dell’accoglienza che si ripete ogni giorno, nella cordialità commovente di questa campagna che ci circonda. Ed allora questa favola vogliamo dividerla con voi sperando un giorno di incontrarvi nella realtà dell’Osteria.

## Visite in Cantina

I nostri programmi sempre più dettagliati sono rivolti a tutti coloro che, appassionati o amanti del mondo del vino, gradiscono approfondire la loro conoscenza attraverso la nostra programmazione:

### 1 “I Classici di Antinori”

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 11.15 e 18.15 (durata circa 4 ore)

Ritrovo presso l’Enoteca Antinori di Badia a Passignano. Visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino. Visita alle millenarie cantine dell’Abbazia. A seguire pranzo o cena all’Osteria di Passignano con menù abbinato ai classici vini aziendali: Chianti Classico riserva Marchese Antinori, Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Brunello di Montalcino, Barolo Bussia preceduto da degustazione di olio extravergine d’oliva.

### 2 “Badia a Passignano e i Grandi Vini Antinori”

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 11.15 e 18.15 (durata circa 4 ore)

Ritrovo presso l’Enoteca Antinori di Badia a Passignano. Visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino. Visita alle millenarie cantine dell’Abbazia. A seguire pranzo o cena all’Osteria di Passignano con menù abbinato ai prestigiosi vini aziendali: Cervaro della Sala, Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso, Brunello di Montalcino, preceduto da degustazione di oli extravergine d’oliva.

### 3 “Badia a Passignano & Tignanello”

Dal Lunedì al Venerdì ore 11.15 (durata circa 5 ore) massimo 8 pax

Ritrovo presso l'Enoteca Antinori di Badia a Passignano Visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino. Visita alle millenarie cantine dell'Abbazia. A seguire pranzo all'Osteria di Passignano con menù abbinato ai prestigiosi vini aziendali: Chianti Classico riserva Marchese Antinori, Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso, Solaia preceduto da degustazione di olio extravergine d'oliva. Dopo il pranzo, visita al vigneto della Tenuta Tignanello e Solaia . I trasferimenti fra le tenute sono a carico del cliente.

### 4 “Antinori e le Tenute nel Chianti Classico”

Dal Lunedì al Venerdì ore 10.30 (durata circa 6 ore) massimo 8 pax

Ritrovo presso le nuove cantine Antinori nel Chianti Classico per visita guidata. Trasferimento a Badia a Passignano per visita al vigneto con introduzione alla viticoltura e alla produzione del vino e alle millenarie cantine dell'Abbazia. A seguire pranzo all'Osteria di Passignano con menù degustazione abbinato ai seguenti vini: Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso, Brunello di Montalcino e Solaia preceduto da degustazione di olio extravergine d'oliva. Per approfondire la conoscenza dell'azienda, dopo il pranzo potrete visitare i vigneti della Tenuta Tignanello e Solaia.

I trasferimenti fra le tenute sono a carico del cliente.

### 5 “Visita e degustazione”

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 9.30 e 16.00(durata circa 2 ore)

Visita delle storiche cantine dell'Abbazia e degustazione guidata di:

- a) Chianti Classico riserva Villa Antinori, Chianti Classico riserva Marchese Antinori, Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello.
  
- b) Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano, Tignanello, Guado al Tasso e Brunello di Montalcino.

Visite e degustazioni private verranno effettuate a richiesta con maggiorazione del 20% sul prezzo e comunque calcolando un minimo di 4 persone.

Tutte le prenotazioni si intendono confermate tramite richiesta via mail con allegato numero di carta di credito a garanzia. **Prima di effettuare la conferma vi preghiamo leggere attentamente le programmazione, l'orario e la politica di cancellazione.**

Per ulteriori informazioni vi preghiamo contattarci

tel: 055 8071278

mail: [info@osteriadipassignano.com](mailto:info@osteriadipassignano.com)

#### Condizioni di cancellazione prenotazione per le visite in cantina

<u>da</u>	<u>fino a</u>	<u>costo cancellazione</u>
Prenotazione	7 giorni prima	0%
6 giorni prima	3 giorni prima	50%
2 giorni prima	evento	100%
Nessun avvertimento scritto	----	100%

# Le Degustazioni in “Bottega”

Tutti i giorni (escluso la Domenica) dalle ore 9.00 alle ore 11.30 e dalle 15.30 alle 18.00

È possibile fermarsi all'interno della nostra enoteca “La Bottega di Passignano” per una degustazione guidata dei vini della produzione Antinori oppure per sorseggiare un calice fra la vasta gamma a disposizione.

Ricordo inoltre che l'Osteria di Passignano, ristorante con una stella Michelin, rimane aperta tutti i giorni (escluso Domenica) dalle ore 12,15 alle 14,15 e dalle ore 19,30 alle 22,00 dove potrete gustare i piatti stagionalmente preparati dalla nostra brigata.

Troverete tutte le informazioni e le attività sul nostro sito: [www.osteriadipassignano.com](http://www.osteriadipassignano.com) che vi invito a visitare e dove potrete leggere tutti i piatti e i menù degustazione con i relativi prezzi che variano ogni stagione, così come potete contattarci per ogni ulteriore vostra richiesta.



## Scuole di Cucina



Osteria di Passignano

Per tutti coloro che amano scoprire i segreti della nostra cucina, per gli appassionati e per tutti quelli che vogliono provarci...il nostro chef “Stellato” ha allestito il nostro laboratorio presso “Fonte de Medici” a Montefiridolfi, via Santa Maria a Macerata 31 ([www.fontedemedici.com](http://www.fontedemedici.com)) 0558244700, per realizzare insieme un'esperienza culinaria tra i sapori ed i profumi del Chianti.

**Prenotazioni tramite e-mail:** [info@osteriadipassignano.com](mailto:info@osteriadipassignano.com)

### **1 “I Segreti delle Stelle”**

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 10.00 oppure 16.00 (durata intero programma circa 6 ore)

Ritrovo Presso “Fonte de Medici” a Montefiridolfi, via Santa Maria a Macerata 31. Corso di Cucina con il nostro Chef che fornirà tutte le ricette in una pratica dispensa. Parleremo di: olio, pane, pasta e cioccolato .....e delle tecniche innovative della nostra cucina. Rilascio del Diploma di Partecipazione. Trasferimento a vostro carico a Badia a Passignano. Pranzo o cena all'Osteria di Passignano con il menù degustazione abbinato ai vini Antinori e preceduto da degustazione di olio extravergine d'oliva. Visita guidata alle millenarie cantine dell'Abbazia e all'orto biologico dell'Osteria.

### **2 “Mani in pasta”**

Tutti i giorni (escluso Domenica) ore 10.00 oppure 16.00 (durata intero programma circa 6 ore)

Ritrovo Presso “Fonte de Medici” a Montefiridolfi, via Santa Maria a Macerata 31. Corso di pratico, esclusivamente dedicato al prodotto principe della nostra cultura culinaria la pasta fresca. Il nostro Chef ti aiuterà a realizzare tagliatelle, maltagliati, tortellini, ravioli, ognuno nella propria postazione. Sarà rilasciata una pratica dispensa per poter ripetere agevolmente a casa tua le ricette. Rilascio del Diploma di Partecipazione. Trasferimento a Badia a Passignano a vostro carico. Pranzo o cena all'Osteria di Passignano con il menù degustazione e i relativi vini in abbinamento, preceduto da degustazione di olio extravergine d'oliva. Visita guidata alle millenarie cantine dell'Abbazia e all'orto biologico dell'Osteria concluderanno la tua esperienza.

(La Scuola si riserva di effettuare le lezioni solo al raggiungimento di un numero minimo di 4 persone. Per lezioni private il prezzo è da considerare per 4 persone più il 20%)

Su richiesta **e prenotazione anticipata** è possibile avere un transfer dai locali della scuola fino all'Osteria al costo di € 40 per persona.

Su richiesta e con un numero minimo di 4 persone può essere effettuata anche la scuola esclusivamente vegetariana o esclusivamente celiaca.

Il nostro Chef è disponibile ad effettuare corsi di cucina, show cooking anche presso il vostro domicilio o in ville private (prezzo su richiesta).

### **Lingue parlate: Italiano, Inglese, Portoghese.**

E' possibile effettuare soltanto il corso di cucina su richiesta e per un minimo di sei persone ai seguenti costi:

“I Segreti delle Stelle” € 100 (durata circa 2 ore)

“Mani in Pasta” € 130 (durata circa 2 ore)

Tutte le prenotazioni si intendono confermate tramite richiesta via mail con allegato numero di carta di credito a garanzia. **Prima di effettuare la conferma vi preghiamo leggere attentamente le programmazione, l'orario e la politica di cancellazione.**

### **Condizioni di cancellazione prenotazione per le scuole di cucina**

<i>da</i>	<i>fino a</i>	<i>costo cancellazione</i>
Prenotazione	7 giorni prima	0%
6 giorni prima	3 giorni prima	50%
2 giorni prima	evento	100%
Nessun avvertimento scritto	----	100%