



Osteria di Passignano

MENU' ALLA CARTA

La nostra carta cambia al variare della stagione per garantire la freschezza della materia prima e per offrire proposte sempre diverse.

Antipasti



€ 25,00

Gamberi rossi e arance, maionese alla barbabietola



Carciofi morelli, riso soffiato e grana



Animelle di vitello, topinambur, cavolo nero



Uovo alla Fiorentina



Cacciucco di ceci, baccalà, calamari e triglie



Osteria di Passignano

Primi Piatti

€ 25,00

Fagottini farciti di coniglio, scalogni glassati, fegatini,
carciofi morelli



Acquacotta dell'Osteria



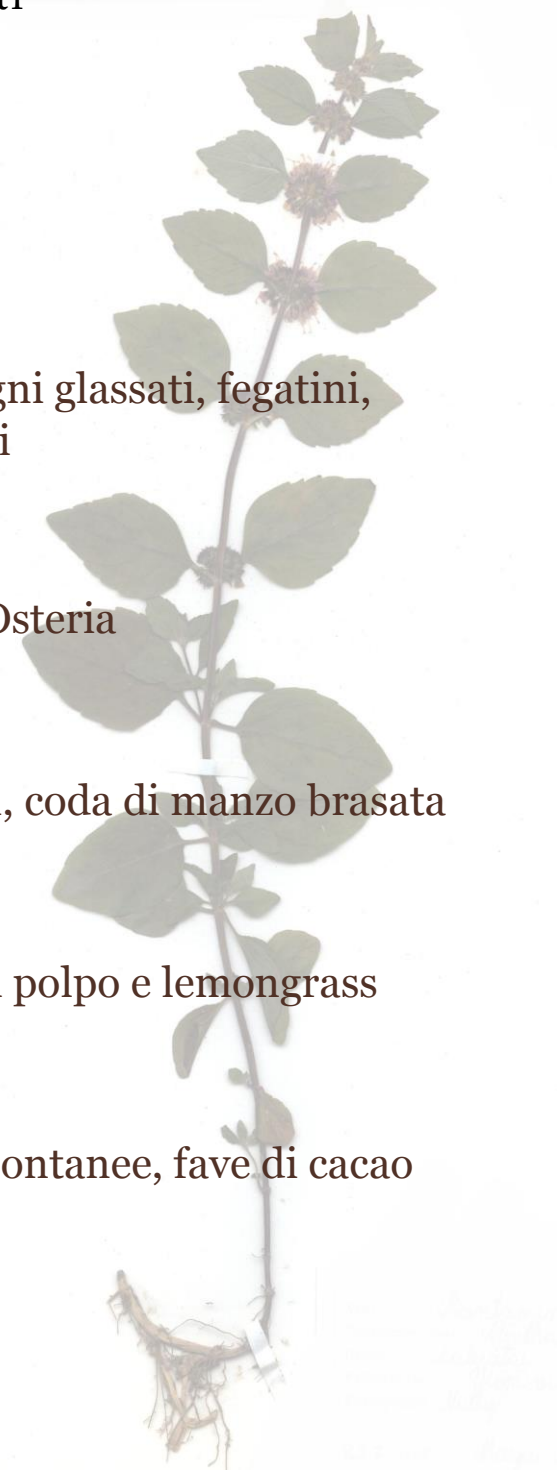
Gnocchi al cavolo nero, salsa di porri, coda di manzo brasata



Spaghetti alla chitarra, ragù di polpo e lemongrass



Risotto al colombaccio, erbe spontanee, fave di cacao





Osteria di Passignano

Secondi Piatti

€ 35,00

Petto di piccione arrosto, coscine farcite, carciofi e polenta



Anatra, borrettane, pistacchi e uva marinata



Carrè di agnello alle erbe, asparagi, puntarelle e sandwich di patate



Filetto di rombo, scaloppa di sedano-ropa, broccoli e olive 1;3;4;7;10



Il cavolo nero dell'orto di Badia
il waffel, la quiche, nell'insalata



Osteria di Passignano

La Griglia

“L’Essenza della Cucina Chiantigiana”



Bistecca alla Fiorentina € 7,00/hg

servita con patate al forno e fagioli
minimo per due persone



Costata di manzo € 7,00/hg

servita con patate al forno e fagioli
minimo per due persone



Filetto di manzo fasciato con guancia e alloro
misticanza di funghi e parmigiano

€ 35,00



Tronchetto di tagliata di manzo
misticanza di funghi e parmigiano

€ 35,00



I FORMAGGI NAZIONALI
selezione di

Tre € 15,00

Sei € 20,00

Nove € 25,00

serviti con confetture e marmellate dal nostro orto
”

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto o abbattimento a -20° conforme alle prescrizioni del Reg. (ce) 853/2004 allegato III lettera D punto 3.



Osteria di Passignano

La Pasticceria



€ 15,00

(CON VINO ABBINATO € 20,00)

Declinazione di cioccolato

“Pedro Ximenez” Riserva 1987



Zuccotto di ricotta, alkermes e cacao amaro

Comtess Passito “S. Michele Appiano” 2017



Finanziara calda alle barbine rosse, gelatina al vin brûlé e mousse alle mandorle

Porto LBV “Niepoort” 2012



Babà al pompelmo, crema inglese agli agrumi, granita gin e timo

Moscato di Trani Kaloro 2016



Margherita di camomilla, favo di cioccolato bianco, miele e polline

Moscato d’Asti “Saracco” 2017



Crostatina di riso alla vaniglia con cialda di chiacchere e gelato al caffè

Muffato della Sala 2014



I sorbetti di frutta fresca

Chef Pasticcere Alvise Aiolo