



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

Lombo di coniglio in panure, frolla salata al cacao con paté di fegatini e funghi affumicati



Lumache, polenta leggera, animelle e nervetti soffiati



Crema di broccoli, pioppini all'olio, nocciole, uova di quaglia e neve di grana



Cappuccino di carciofi e baccalà, crocchetta di morellini al limone e zenzero



Batti-batti farcito di cavolo cappuccio in crosta di sesamo, e fagioli all'ucelletto



Osteria di Passignano

## Primi Piatti

€ 25,00

Fagottini farciti di coscia di anatra, asparagi, caffè e  
crema di patate



Tortelli ripieni di stoccafisso, salsa di cacciucco e  
porro bruciato



Agnolotti ai carciofi, brodo di parmigiano, bottarga d'uovo e  
tartufo nero pregiato



Risotto al cavolo nero, coda rospo confit, lardo e cialde di  
frutta secca



Pici alle spezie del "Ciappi" ragù di agnello, cime di  
rapa e strigoli



Ravioli doppi di peposo e caprino con carabaccia, polvere di  
cipolla e cannella



Osteria di Passignano

## Secondi Piatti

€ 35,00

Petto di piccione spadellato, coscine croccanti con i fichi secchi, fegatello e carciofo alla menta



Controfiletto di maialino alle spezie, purè di tartufo nero, sfoglie di riso al ginepro, sedano-rapa e crema di ricotta



Carrè di agnello, salsa di topinambur e sformatino di asparagi



Trippa alla Fiorentina



Toast di rombo al finocchio, maionese alle mandorle e ginger



Vegetariano  
waffel al cavolo nero, funghi, pecorino



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**

ceci, bietola, aglio nero

**€ 35,00**



**Tronchetto di tagliata di manzo**

ceci, bietola, aglio nero

**€ 35,00**



**I Piatti di Formaggio**

**€ 20,00**

**pecorini, vaccini e caprini**  
servito con confetture de “Le Mortelle”



**Ventaglio di pecorini nelle sue varie stagionature**

servito con sfogliatina tiepida di pere e mieli dei “Greppi di Silli”

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)

Clafoutis di radicchio rosso, gelato alla ricotta e spuma allo zabaione  
Muffato della Sala "Antinori" 2013



Parfait al bergamotto, tè nero e meringa  
Terminum "Tramin" 2012



Semifreddo di pompelmo, zeppole con crema alla vaniglia  
Kaloro Moscato di Trani "Tormaresca" 2013



Torta morbida alle more, gelato al miele, yogurt cremoso  
Moscato d'Asti "Saracco" 2016



"After eight" alla liquirizia, frolla al lime e ganache alla menta  
Pineau de Charentes "A. Jullien"



Lingotto alla carota e cioccolato con sorbetto al bitter 1  
Porto LBV "Niepoort" 2012



I sorbetti di frutta fresca

*Chef Pasticcere Alvise Aiolo*