



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



€ 22,00

Crostatina salata, topinambur, animelle croccanti e salsa d'uovo



Lombetto di lepre affumicato, paté di fegatini alle olive, chutney di zucca gialla e cialda di riso al ginepro



Rotolino di gallinella impanato alla quinoa, maionese alle mandorle e carciofi sottolio



Tavolozza di pesce azzurro con finocchi, gelatina al mandarino e salsa di soia



Uovo, spinaci & tartufo



Osteria di Passignano

Primi Piatti

€ 22,00

Tortelli farciti di polpa di maialino in zuppetta di cavoli e fagioli

Ravioli doppi di fagiano e pecorino su salsa di broccoli e
nocciole tostate

Rigatoni ripieni di funghi invernali, pomodori gialli e castagne

Risotto alla zucca gialla, calamaretti, melagrana e nervetti soffiati

Gnocchetti di ceci, aglio olio e peperoncino, guazzetto di granseola e
scampi

IL TARTUFO BIANCO

€ 50,00

Taglierini al burro di Langa

Ravioli alla fornaia



Osteria di Passignano

Secondi Piatti

€ 35,00

Petto di piccione spadellato, coscine croccanti alla frutta secca,
wafer di patate e composta d'uva



Controfiletto di capriolo in crosta di marroni del casentino,
carciofi, composizione di rape e ribes



Coscia di anatra confit, erbe saltate e funghi cardoncelli



Maialino arrosto, fegatello al rosmarino, sedano-ropa e
radicchio rosso al blu di "Corzano"



Spigola al pane aromatico, cannellone di porro bruciato,
capperi e lime



Vegetariano
verdure d'autunno, frutta fresca e secca



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

sfera di verza, polenta e cavolo nero

€ 35,00



Tronchetto di tagliata di manzo

sfera di verza, polenta e cavolo 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)

Biscotto al cantuccio, suprema al carcadè e yogurt bianco
Vinsanto del Chianti Classico "Antinori" 2012

Semifreddo alla crema, spaghetti fritti, spugna al caffè,
profumo di anice
Madeira Blandy's Malmsey 10 anni

Finanziere alle mandorle con mattonella al capperò
Angialis "Argiolas" 2013

Tortino pralinato, gelato alla stracciatella di gianduia,
spuma di ricotta e lime
"Pedro Ximenez" Riserva 1987

Cre moso di frutti della passione, cake di cacao all'olio e
salsa alla vaniglia
Kaloro Moscato di Trani "Tormaresca" 2013

Verdura, frutta e tartufi
Moscato d'Asti "Saracco" 2016

I sorbetti di frutta fresca

Chef Pasticcere Alvise Aiolo