



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)

Lingotto di arachidi, banana e caramello di pop-corn  
Muffato della Sala "Antinori" 2013



Sushi dolce  
Torcolato "Maculan" 2012



Cre moso alle castagne, cannolo al tabacco, sorbetto di cacao  
Vinsanto del Chianti Classico "Antinori" 2012



Nocciola e caffè  
"Pedro Ximenez" Riserva 1987



Cupola all'arancia, ganache al cardamomo e crumble al mais  
Kaloro Moscato di Trani "Tormaresca" 2013



Tortino tiepido di marzapane al pistacchio con sorbetto al  
latte di cocco  
Pineau de Charentes "A. Jullien"



I sorbetti di frutta fresca

*Chef Pasticcere Alvise Aiolo*