



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

Capriolo, castagne, pinoli, uvetta e rosmarino



Lingua di vitello croccante, zucca gialla, nervetti soffiati e salsa verde



Sformato di cavolfiore, tartufo nero, carciofi e crescioni



Seppie, scampi, molluschi ripieni, olive, patate e funghi



Moscardini in guazzetto, cecina e finocchi al limone



Osteria di Passignano

Primi Piatti

€ 25,00

Fagottini di pasta di ceci farciti di baccalà, porro bruciato,
salsa al prezzemolo

Bottoni di cipolla stufata, ristretto di cappone,
polvere di carota, tartufo nero

Passatelli al limone, ragù di cicale e mazzancolle,
pane aromatico al finocchietto

Plin al fagiolo, funghi ed erbe

Risotto pecorino e pepe, pere e cavolo nero



Osteria di Passignano

Secondi Piatti

€ 35,00

Piccione arrosto, coscine alle fave di cacao, rapini saltati,
radici di prezzemolo



Porchetta di maialino, verdure sott'aceto e borrettane in
agrodolce



Lombo di cinghiale, cardi, consistenza di patate e tartufo
nero pregiato



Pescato del giorno, carciofi e crumble alla menta



Pepe di guancia di vitello, fagioli all'olio nuovo e cialda al pepe



La zucca gialla
waffel ai porri, gnudi al Castelmagno, insalata con la frutta 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

lasagnetta di verza e pecorino

€ 35,00



Tronchetto di tagliata di manzo

lasagnetta di verza e pecorino

€ 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)

Pepite alla vaniglia, mousse di castagne e cialda al cacao
Vinsanto "Rocca di Montegrossi" 2008



Latte, tè e miele
Recioto di Soave "Pieropan" 2015



Frolla integrale, mirtili caldi e cioccolatino farcito al rosmarino
Porto LBV "Niepoort" 2012



Terrina calda di mele Annurca, gelato al fior di latte, polvere
di rosa e zabaione
Muffato della Sala 2014



Composta di arance amare, yogurt e cioccolato 90% "Amedei"
Moscato di Trani Kaloro 2016



Cappuccino di zucca gialla e sfoglia di riso soffiato
Moscato d'Autunno "Saracco" 2017



I sorbetti di frutta fresca

Chef Pasticcere Alvise Aiolo