



Osteria di Passignano

MENU' DEGUSTAZIONE

Sorpresa.....ma non troppo!

*L'espressione del territorio, l'interpretazione e la fantasia
dello chef, la tradizione, l'innovazione:
un percorso culinario di sei portate per far conoscere
attraverso i piatti la realtà dell'Osteria, elaborando i prodotti e
le materie prime che ogni stagione ci regalano*

*Questo menù viene servito esclusivamente per tutti i
commensali dello stesso tavolo € 80,00*

con tre calici di vino € 100,00

con quattro calici di vino € 110,00

I nostri piatti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze secondo la legge 304/43 pubblicata sulla gazzetta ufficiale dell'unione europea.
Vi preghiamo richiedere al nostro personale l'elenco degli ingredienti utilizzati.



Osteria di Passignano

Menù Degustazione

Duemiladiciassette

Vi proponiamo i piatti che rappresentano l'attualità culinaria dell'Osteria

Servito esclusivamente per tutti i commensali dello stesso tavolo

€ 90,00

con vini in abbinamento € 140,00

Benvenuto dalla cucina

Cuvée Royale Montenisa

Spuma di baccalà su salsa di cipollotto e patate novelle affumicate

Conte della Vipera 2016

Fagottini di pasta al basilico ripieno di parmigiano, salsa di
pomodori gialli, nuvola di grana

Chianti Classico riserva Marchese Antinori 2014

Petto di piccione spadellato, coscine farcite alla frutta secca, terrina
di fegato alle fave di cacao, spinaci e spuma di pistacchio

Guado al Tasso 2014

Cacio, baccelli, pere e miele

Riesling "Kofererhof" 2015

Cake all'olio, cremoso alla ricotta e perle di ribes

Muffato della Sala 2011