



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

*Blanc de Blancs "Montenisa"*

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

*Conte della Vipera 2016*

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

*Chianti Classico G.S. Badia a Passignano 2012*

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

*Tignanello 2014*

Spuma di patate, parmigiano, bottarga d'uovo, tartufo bianco

*Barolo Bussia "Prunotto" 2011*

Cre moso alle castagne, cannolo al tabacco, sorbetto di cacao

*Vinsanto del Chianti Classico 2012*