



Osteria di Passignano

Il Tartufo Bianco

Uovo croccante con fondente di Castelmagno

I classici taglierini

Ravioli alla fornaia

Stinco di vitello, patate e topinambur

Tartufo.....dolce

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

Duemiladiciotto

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

Questo menu è per l'insieme dei commensali € 90,00

con vini in abbinamento € 140,00

Benvenuto dalla cucina

Cuvée Royale Montenisa

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

Conte della Vipera 2017

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

Chianti Classico G.S. Badia a Passignano 2015

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

Bolgheri Cont'Ugo 2015

Sfere di bufala, spuma di patate e tartufo bianco

Barolo Bussia 2013

Terrina calda di mele Annurca, gelato al fior di latte, polvere
di rosa e zabaione

Muffato della Sala 2014