



Osteria di Passignano

White Truffle Menu

Crisp egg with a “Castelmagno” cheese fondue

Uovo croccante con fondente di Castelmagno

Traditional thin tagliatelle pasta

I classici taglierini

Egg ravioli with parmesan fondant

Ravioli alla fornaia

Veal shin, potatoes and Jerusalem artichokes

Stinco di vitello, patate e topinambur

Sweet.....truffle

Tartufo.....dolce

Our dishes may contain ingredients or products that can cause allergies or intolerances according to the law 304/43 published in the European Union gazette
Please ask our staff for the list of ingredients utilized referring to numerology shown next to each dish.



Osteria di Passignano

TASTING MENU

Twothousandeighteen

this menu is dedicated to the Osteria's contemporary dishes

for all members of the same table € 90,00

with wine pairing € 140,00

Welcome from our chef

Benvenuto dalla cucina

Cuvée Royale Montenisa

Cuttlefish, scampi, stuffed molluscs, olives, potatoes and
mushrooms

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

Conte della Vipera 2017

Braised onion pasta buttons, capon broth, carrot powder and
black truffle

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

Chianti Classico G.S. Badia a Passignano 2015

Roasted pigeon, its drumsticks flavored with cocoa beans,
sautéed rapini and parsley roots

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

Bolgheri Cont'Ugo 2015

Buffalo mozzarella spheres, potato foam and white truffle

Sfere di bufala, spuma di patate e tartufo bianco

Barolo Bussia 2013

Warm apple terrine, milk ice cream, rose powder and egg-nog

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

Muffato della Sala 2014