



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

Triglie in porchetta, anguria, pomodori affumicati, aglio dolce



Declinazione di cipolla e tartara di manzo



Bavarese di bufala, basilico, pomodoro e polvere d'olio



Baccalà in tre cotture, "caponata" di zucchine e verdure fresche



Funghi & Uovo



Osteria di Passignano

Primi Piatti

€ 25,00

Pasta fresca, fagioli e crostacei



Risotto pomodorini, crema di basilico e sfere di “Rocco”



Bottoni di grano arso farciti di guancia di vitello, ceci e porcini



Spaghetti all’inzimino di seppia



Ravioli di parmigiana di melanzane, pomodoro e origano



Fagottini ripieni di coniglio, friggitelli, olive, limone marinato e salsa d’uovo



Osteria di Passignano

Secondi Piatti

€ 35,00

Piccione arrosto, porcini, frutti rossi ed erbe spontanee



Faraona

rucola, mela verde e patate ratte



Filetto di vitello in crosta di semi tostati, misticanza d'estate



San Pietro marinato, sammarzano al forno, sfoglia di patate,
friggitello farcito



Polpo alla piastra, calamaro ripieno, zucchine in fiore



Elogio alla melanzana
grigliata, in insalata, croccante



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
tortino di ceci con crudités di ravanelli e crescione

€ 35,00



Tronchetto di tagliata di manzo
tortino di ceci con crudités di ravanelli e crescione

€ 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)

Cresta al cioccolato con cuore al brandy, cremoso al caffè e amaretto
Angialis "Argiolas" 2013

Parfait alla ricotta, sorbetto alla pera, miele e cannella
Comtess "S. Michele Appiano" 2016

Ricordo d'infanzia
"nutella", pane e vino, barretta energetica e brioche con il gelato
Muffato della Sala "Antinori" 2014

Semifreddo all'olio evo, biscotti al cioccolato, ganache di piselli
Malvasia delle Lipari "Hauner" 2015

Cake al gianduia, spuma al Cassis, cialda di frutta essiccata e
albicocche morbide
Kaloro Moscato di Trani "Tormaresca" 2015

Cestino di frangipane ai mirtilli, frutti di bosco, sorbetto
di basilico e limone
Moscato d'Asti "Saracco" 2017

I sorbetti di frutta fresca

Chef Pasticcere Alvise Aiolo