



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



€ 22,00

Carpaccio di anatra, paté di fegatini, cipolla bruciata,
mostarda di peperone



Crostacei, patate novelle ripiene di ceci e crema di aglio nero



Sandwich di sarde, salsa al finocchietto e pomodoro
datterino farcito alle acciughe



Insalata di cereali soffiati con zuppa tiepida di fagioli sgranati



Fondente di burrata, misticanza di funghi alle erbe
aromatiche e spuma calda di patate



Osteria di Passignano

Primi Piatti

€ 22,00

Quadrucchi ripieni di robiola alla nipitella, funghi trifolati



Pappardelle alle olive, pomodoro alla maggiorana, guanciale
croccante e cipollotto



Gnudi di porcini, ristretto di lattuga e salvia all'ananas



Fagottini farciti di moscardini, zucchine in fiore e
ricciolo di calamaro



Ravioli doppi di burrata e coda di manzo, crema di melanzane e
polvere di capperi



Risotto al nero, salsa di aglio dolce, perle di seppia piccanti



Osteria di Passignano

Secondi Piatti

€ 35,00

Petto di piccione spadellato, coscina confit, ciliegia di fegato, e
composizione di melanzane



Controfiletto di vitello su fondo alle fave di cacao, funghi, susine
e cialda di mais



Lombo di agnello, crema di zucchine, peperone al beccofino,
cubi di patata e petali di cipolla



Trancio di pescato, panzanella croccante e gelato alla cipolla rossa



Molluschi alla "Luciana"
polpo, seppia, calamaro, legumi



Vegetariano
composizione estiva dal nostro orto



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
misticanza di verdure alla griglia e frutta marinata

€ 35,00



Tronchetto di tagliata di manzo
misticanza di verdure alla griglia e frutta marinata

€ 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)

Biscotto al cantuccio, suprema al carcadè e yogurt bianco
Vinsanto del Chianti Classico "Antinori" 2012

Semifreddo alla crema, spaghetti fritti, spugna al caffè,
profumo di anice
Madeira Blandy's Malmsey 10 anni

Finanziera alle mandorle con mattonella al capperò
Angialis "Argiolas" 2013

Tortino pralinato, gelato alla stracciatella di gianduia,
spuma di ricotta e lime
"Pedro Ximenez" Riserva 1987

Cre moso di frutti della passione, cake di cacao all'olio e
salsa alla vaniglia
Kaloro Moscato di Trani "Tormaresca" 2013

Verdura, frutta e tartufi
Moscato d'Asti "Saracco" 2016

I sorbetti di frutta fresca

Chef Pasticcere Alvise Aiolo