



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

Petto di quaglia marinato, asparagi, uovo poché



Burrata, zucchine, acciughe, spuma di patate



Carpaccio di anatra, terrina di fegatini, pane al cioccolato e lamponi



“Cotoletta di melanzana,” pecorino, pomodori e origano



Tortino di semolino, gamberi rosa, polpo croccante, salsa di scarola



Osteria di Passignano

## Primi Piatti

€ 25,00

Cappelletti al colombaccio, patate novelle, capperi e fave di cacao



Rigatoni alle olive taggiasche, ricotta, pesto al dragoncello, pomodori arrosto



Fagottini ripieni di gallinella, piselli, aglio nero, peperoncino



Risotto “cacio e pere”, verdure primaverili, pepe nero



Gnocchi al sesamo, gamberi rossi, scampi e asparagi



Sfoglia farcita di melanzane, peperoni, zucchine, datterini e briciole di pane



Osteria di Passignano

## Secondi Piatti

€ 35,00

Petto di piccione spadellato, coscine croccanti alle noci, patate dolci e lattuga



Coscia e lombo di coniglio, salsa fricassea, piselli e pancetta



Petto di anatra con le spezie, erbe di campo, mandorle al marzapane



Seppia, batti-batti, cannolicchi, bulgur alle verdure



Spigola cotta sulla pelle, vongole, cipollotto, flan di peperoni grigliati e spinaci



Vegetariano  
“pomodoro, basilico e mozzarella”



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**

melanzane, salsa di yogurt

**€ 35,00**



**Tronchetto di tagliata di manzo**

melanzane, salsa di yogurt

**€ 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*