



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 7



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)

Clafoutis di radicchio rosso, gelato alla ricotta e spuma allo zabaione
Muffato della Sala "Antinori" 2013

Parfait al bergamotto, tè nero e meringa
Terminum "Tramin" 2012

Semifreddo di pompelmo, zeppole con crema alla vaniglia
Kaloro Moscato di Trani "Tormaresca" 2013

Torta morbida alle more, gelato al miele, yogurt cremoso
Moscato d'Asti "Saracco" 2016

"After eight" alla liquirizia, frolla al lime e ganache alla menta
Pineau de Charentes "A. Jullien"

Lingotto alla carota e cioccolato con sorbetto al bitter 1
Porto LBV "Niepoort" 2012

I sorbetti di frutta fresca

Chef Pasticcere Alvise Aiolo