



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

Quaglia farcita, crumble alle spezie e funghi cardoncelli



Spuma di baccalà su salsa di cipollotto e patate novelle affumicate



Flan di peperone giallo, batti-batti al finocchietto,  
acciughe marinate, piselli e agretti



Come se fosse..... un acqua cotta  
uovo, pecorino, pane e verdure



“Caprese”

pomodori ripieni di ganache al basilico, gelato al pomodoro, neve di burrata



Osteria di Passignano

## Primi Piatti

€ 22,00

Cannelloncini di grano arso all' anatra, salsa di fagioli alla santoreggia, ricotta calda al profumo di arancia



Gnocchi ai peperoni gialli e rossi, guazzetto di granseola, polpo croccante e code di scampi all'olio evo



Spaghetti in bianco....e nero  
calamaretti, finger lime e aglio



Anelli di pasta fresca farciti di ceci rosa, palamita affumicata e asparagi



Fagottini di pasta al basilico ripieno di parmigiano, salsa di pomodori gialli, nuvola di grana



Risotto agli strigoli e formaggio Rocco, capperi, pomodori e olive



Osteria di Passignano

## Secondi Piatti

€ 35,00

Petto di piccione spadellato, coscine farcite alla frutta secca, terrina di fegato alle fave di cacao, spinaci e spuma di pistacchio



Spalla di vitello croccante, profumo di birra, limone candito e friggitello



Petto di anatra con peperoni al becco fino, zucchine, carote in carpaccio, semi di quinoa e gelato ai piselli



Filetto di rombo in padella, caponata estiva di melanzane



Tavolozza di seppia, gamberi rossi agli agrumi, fagioli sgranati, agretti e centopelli



Vegetariano....menù all'italiana  
caprese, risotto, bistecca, panna cotta



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  
gazpacho, cipollotto bruciato, san marzano ripieno di ricotta**

**€ 35,00**



**Tronchetto di tagliata di manzo**

gazpacho, cipollotto bruciato, san marzano ripieno di ricotta

**€ 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)

Semifreddo di ananas, con i carboni vegetali farciti  
ai frutti di bosco  
Torcolato "Maculan" 2011



Babà al rum, crema e spuma al limone  
Moscato d'Asti "Saracco" 2016



Cake all'olio, cremoso alla ricotta e perle di ribes  
Muffato della Sala "Antinori" 2011



Cioccolato, crema, caffè, profumo di alchermes  
Madeira Blandy's Malmsey 10 anni



Cupola di cioccolato bianco, al parfait di wasabi e zenzero  
con gelato allo yogurt  
Tokaji Aszù "S. Tinon" 5 Puttonyos 2006



Crème brûlée, pan-cake, more e gelato al tè nero  
Vinsanto del Chianti Classico "Felsina" 2005



I sorbetti di frutta e verdura

*Chef Pasticcere Alvise Aiolo*