



Durante i lunghi mesi invernali, quando la natura sembra dormire e intorno c'è silenzio, nelle botti, il vino "in divenire" fermenta.

In Osteria, come per il vino, questi mesi sono stati dedicati ad una pausa riflessiva evolutiva, ancorati tuttavia più che mai alle nostre radici e alla nostra filosofia.

Da sempre diffondiamo i pensieri in cui crediamo, dove KM0, Stagionalità, Ambiente e Naturale occupano un posto speciale. Salvaguardare questi valori rimanendo coerenti con le nostre scelte ci porta verso strade dove i compromessi trovano sempre meno spazio.

A queste riflessioni, individuiamo risposte affine nel Mondo Vegetale, fortemente legato alla vita Rurale e alle tradizioni Contadine, e perché di pari passo con le nostre considerazioni sul benessere animale, sugli allevamenti sostenibili e l'impiego della carne in modo rispettoso e responsabile, preferendo il "meno ma meglio".

È una sfida, ma anche un grande stimolo, che gli Chef Cecilia Cargini e Andrea Purgatori hanno abbracciato, forti della loro formazione Accademica e delle loro esperienze pluriennale anche in ambienti internazionali.

Le tecniche imparate nelle cucine dell'alta ristorazione unite alla loro sensibilità verso i temi della sostenibilità ci permetteranno, insieme, di dare un'ulteriore contributo in tale senso, valorizzando concetti fondamentali dove "Recupero" diventa Risorsa; "Fermentazione", Salute e Benessere; Cotture a Bassa Temperature, mantenimento delle proprietà della materia prima e "Trasformazione", Versatilità interpretativa degli alimenti.

Le proposte gastronomiche si inseriscono perfettamente con la nostra missione "Dalla Vigna alla Tavola": per abbinare i piatti con i nostri vini naturali, ci affidiamo a Ginevra Espositi, Enologist, le cui competenze e conoscenze acquisite a livello Regionali, Nazionali ed Internazionali completano perfettamente l'Esperienza Enogastronomica che l'Osteria del Vignaiolo desidera farvi vivere.

A voi non rimane altro che Lasciarvi Coccolare.

A nome di tutta la squadra dell'Osteria del Vignaiolo vi diamo il Benvenuto

SAPORI E SAPERI A TAVOLA



Aperitivo di Benvenuto dalla cucina
Pane accompagnato da Olio Olinda

ANTIPASTI



- 1,8,12 Ricotta di mandorle artigianale con salsa chimichurri e zucca fritta 12
- 1,3,7,9,12 Polpette fritte di pane e pecorino con conserva di pomodoro arrosto e sedano fermentato 12
- 3,12 - Galantina di pollo ruspante, giardiniera autunnale all'aceto della Tenuta e maionese all'erba cipollina 13
- 1,5,8,11- Tartare di piccione con burro nocciola, pane al cacao e olio Olinda Orbetana 14

PRIMI



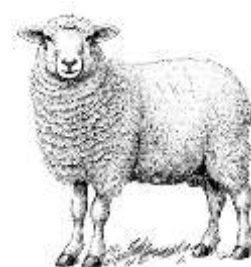
- 1, 1,7 Passatelli alle castagne con brodo di funghi affumicato 15
- 1,3,4 Tagliatella con crema di cime di rapa, foglie fritte e baccalà 15
- 1,6,7,8 Risotto con latticello di bufala, lumache di terra ed emulsione al caffè 16
- 1,3,7,12 Bottone di fegato con beurre blanc e tartufo nero 16



SECONDI



- | | | |
|-----------------|---|----|
| 5,8,11,12 | Tempeh di ceci con cavolo rosso all'aceto della Tenuta e la sua maionese | 16 |
| 3,7,8,12 | Omelette con scamorza di bufala affumicata, radicchio cotto nel Lacrima, pinoli e uva | 16 |
| 1,5,6,7,8,11,12 | Crescia di Urbino con pecora sfilacciata a fine carriera, yogurt di bufala e verza | 20 |
| 7 | Selezione di salumi e formaggi locali | 20 |



I ns piatti sono realizzati al momento e richiedono tempo per curarne la presentazione. Per offrire una miglior esperienza sarebbe auspicabile evitare di ordinare ognuno pietanze diverse. Vi ringraziamo per la collaborazione

CONTORNI



Mixed salad with fennel, radicchio and oranges

5

DOLCI

- | | | |
|-------------------|---|---|
| 1,5,6,8,11 | Tortina pere e cioccolato con salsa al melograno | 8 |
| 1,3,5,6,7,8,11,12 | Semifreddo alla zucca con granola fatta in casa e Sapa della Tenuta | 8 |
| 1,3,5,7,8,11,12 | Cheesecake al forno con ricotta di bufala, caramello salato e arachidi | 8 |
| 3,5,6,7,8,11,12 | Crème brûlée alla vaniglia con frutta di stagione e gelatina al vermouth della Tenuta | 8 |



Covered 3

Additional bread basket 3

