OSTERIA DEL VIGNAIOLO
TENUTA SAN MARCELLO

Osteria del Vignaiolo

BENVENUTI

Aperitivo di Benvenuto dalla cucina
Pane accompagnato da Olio Olinda

ANTIPASTI

1,3,7 – Tarte tatin di pioppini con blu di bufala, timo e uva in salamoia 13€

3,7,12 – Zuppa di cipolle di Suasa, uovo marinato al Lacrima e pecorino semi stagionato 12€

1,7 – Coppa di testa, panella di cicerchia e salsa all'arancia 12€

3,12- Galantina di pollo in porchetta con finocchi all'anice stellato 13€

PRIMI

1,3,7,8,12 – Bottone ripieno di lonzino di fico, beurre rouge e olio di foglie di fico 15€

1,6,10,12 – Tubetto Mancini con crema di zucca, albicocche umeboshi e peperoncino 15€

1,3,6,7,9,10,12 – Vincisgrassi antico 15€

1,3,7,9,12– Tagliatella all'uovo con ragù di lumache, ricotta salata di pecora e salvia fritta 15€

SECONDI

1,8 – Crescia di polenta di mays ottofile, verza arrostita, galletti e cardoncelli sfilacciati, latte di mandorla fermentata 16€

3,7,12 - Omelette al tartufo uncinato con cavolo nero 16€

12 – Quaglia al barbecue glassata al miele di castagno con crema di patate al Verdicchio 18€

8,12– Radicchio marinato nella kombucha di Lacrima, coniglio, alloro e burro di nocciola 18€

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.

CONTORNO

Contorno del giorno 5€

DOLCI

1,3,7,8,12- Budino ai cachi con cacao, crumble di nocciole e sale maldon affumicato 8€

1,3,5,7,8,11,12 - Semifreddo alla zucca con granola e sapa della Tenuta 8€

1,3,7- Tartelletta di frolla con crema pasticcera al cardamomo, coulis al melograno e asparago di mare candito 8€

3,5,6,7,8,11,12 - Crème brûlée alla vaniglia con gelatina al vermouth della Tenuta e frutta di stagione 8€

Coperto 3€

Cesto di pane aggiuntivo 3€

OSTERIA DEL VIGNAIOLO

TENUTA SAN MARCELLO

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": abbiniamo i piatti con i nostri vini naturali, completando 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

Tabella Allergeni