



OSTERIA DEL VIGNAILOLO



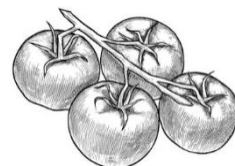
Aperitivo di Benvenuto dalla cucina
Pane accompagnato da Olio Olinda

ANTIPASTI



- | | |
|--|-----|
| 1,3,7 - Tarte tatin al pomodoro con maionese al basilico e scamorza affumicata | 13€ |
| 3 - Uovo cotto a bassa temperatura con crema di spinaci, cipolla di Suasa e tuorlo marinato | 11€ |
| 1,3,7,9,12 - Polpetta di pane e pecorino allo spiedo con salsa di pomodoro arrosto e pomodorini confit | 10€ |
| 3,12- Galantina d'oca con misticanza dell'orto e vinaigrette della Tenuta | 12€ |

PRIMI



- | | |
|--|-----|
| 7,12 - Risotto con beurre blanc al Verdicchio e tartufo nero estivo (minimo 2 persone) | 16€ |
| 1,3,7,8,12 - Gnocchi con pecorino, limone, semi di canapa tostati e fiori di zuccina | 15€ |
| 1,3,7,9,12- Tagliatella all'uovo con ragù di lumache, ricotta salata e salvia frita | 15€ |
| 1,3,6,7,9,10,12 - Vincisgrassi della tradizione marchigiana | 15€ |

SECONDI

5,8,9,11,12	- Tempeh di ceci in potacchio con ragù di olive e finocchietto selvatico	15€
3,7,12	- Omelette al basilico e insalata di lattuga, carote, cetriolo, cipolla rossa e kefir	16€
1,3,5,7,8,9	- Coniglio fritto, melanzane e maionese alla menta	18€
12	- Anatra ruspante, Lacrima e fagiolini	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

Fagiolini all'agro	6€
Misticanza dell'orto	5€

DOLCI

7	- Anguria con mousse di robiola di bufala e olio di foglie di fico	8€
1,3,5,6,7,8,11,12	- Semifreddo ai peperoni con sapa e granola della Tenuta	8€
1,3,7,8,12	- Éclair con crema pasticciera al cacao, polvere di capperi e scaglie di sale	8€
3,5,6,7,8,11,12	- Crème brûlée alla vaniglia con frutta di stagione e gelatina al vermouth della Tenuta	8€



Coperto 3€



Cesto di pane aggiuntivo 3€





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 KMO, 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 Temperatura, 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

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 
Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
8 	9 	10 	11 	12 E-X 	13 	14 
Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Molluschi	Lupini