

# OSTERIA DEL VIGNAIOLO



Aperitivo di Benvenuto dalla cucina  
Pane accompagnato da Olio Olinda

## ANTIPASTI



- |   |     |
|---|-----|
| 1,8,12 - Ricotta di mandorle autoprodotta con salsa chimichurri e zucca fritta                        | 12€ |
| 1,3,7,9,12 - Polpette fritte di pane e pecorino con crema di cavolo nero e yogurt di bufala           | 12€ |
| 1,5,8,11 - Tartare di piccione con burro nocciola, pane al cacao e olio Olinda Orbetana               | 14€ |
| 12 - Insalata di nervetti e pancia di capra a fine carriera con patate, carote e crauti fatti in casa | 13€ |

## PRIMI

- |  |     |
|--|-----|
| 1,7,14 - Passatelli alle castagne con brodo di funghi affumicato e pioppini fritti         | 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 al nostro Verdicchio e tartufo nero pregiato | 16€ |
| 1,3,4 - Tagliatella all'uovo con crema di cime di rapa, foglie fritte e baccalà            | 15€ |



## SECONDI

5,8,11,12	- Tempeh di ceci con purè di cavolfiori e visciole del Cardinale	16€
3,7,8,12	- Omelette con scamorza affumicata di bufala, radicchio cotto nel nostro Lacrima, pinoli e uva	16€
9,12	- Capra a fine carriera con conserva di pomodori arrosto, finocchio e pomodorini verdi fermentati	20€
1,3,5,7,8	- Fritto misto di anatra con petto, olive ripiene, verza e salsa all'arancia	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.

## CONTORNO

Insalata mista di finocchi, radicchio e arance	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 cotta 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€



Coperto 3€



Cesto di pane aggiuntivo 3€



# TABELLA ALLERGENI

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