

OSTERIA DEL VIGNAIOL



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€



Questi 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

