

OSTERIA DEL VIGNAIOLO



Aperitivo di Benvenuto dalla cucina
Pane accompagnato da Olio Olinda

ANTIPASTI



- 1,8,12 - Cagliata di mandorle autoprodotta con salsa al prezzemolo, cumino e zucca frita 12€
- 1,3,7,9,12 - Polpette fritte di pane e pecorino con crema di cavolo nero e yogurt di bufala 12€
- 12 - Broccoli alla piastra, salsa in potacchio e olive croccanti 10€
- 1,5,8,11 - Tartare di piccione con crema di nocciole, pane al cacao e olio Olinda Orbetana 14€

PRIMI



- 1,7,14 - Passatelli di lenticchie con brodo di funghi affumicato e pioppini fritti 15€
- 7,8,12 - Risotto con latticello di bufala, semi di canapa tostati e polvere di cavolo 15€
- 1,3,7,12 - Bottone di fegato con beurre blanc, cipolla rossa al Verdicchio e tartufo nero pregiato 16€
- 1,3,7,9,12 - Tagliatella all'uovo con ragù di pecora a fine carriera, ricotta salata e salvia frita 16€



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 crema di pomodoro arrosto, pomodorini verdi fermentati e finocchio al burro 20€
- 1,3,5,7,8,9 - Fritto misto di anatra con petto, olive ripiene, verza e salsa all'arancia 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

- 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€
- 1,3,7,8,12 - Mousse al cioccolato fondente con 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 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, Enologa, 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



TABELLA ALLERGENI

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

Apertura Invernale

Venerdì 19.30 - 22.30

Sabato 19.30 - 22.30

Domenica 12.30 - 15.00

Apertura Estiva

Tutte le sere* dal 04 giugno al 28 settembre 2025

*Il martedì ci riposiamo

Posti limitati - Tavolo su prenotazione