



OSTERIA DEL VIGNAIOLO

TENUTA SAN MARCELLO

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 agretti | 12€ |
| 1,3,7,9,12 - Polpette fritte di pane e pecorino con crema di spinaci e panna acida | 12€ |
| 12 - Coppa di testa artigianale con misticanza dell'orto e polvere di olive nere | 12€ |
| 1,5,7,8,11- Tartare di piccione con carciofo fritto e kefir alla menta | 15€ |



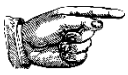
PRIMI

- | | |
|--|-----|
| 1,3,7,8 - Risotto con crema di mandorle, zafferano di San Marcello e tartufo nero | 16€ |
| 1,3,7,8,12 - Gnocchi con pecorino, di canapa tostati e asparagi | 15€ |
| 1,7,12 - Ciavattone Mancini con ragù di lumache e timo limone | 15€ |
| 1,3,7,9,12 - Tagliatella all'uovo con ragù di pecora a fine carriera, ricotta salata e menta | 16€ |



SECONDI

5,8,11,12 - Tempeh di ceci in potacchio con olive e finocchetto selvatico	16€
3,7,12 - Omelette con scamorza di bufala affumicata, carote e cipolla rossa	16€
1,3,5,7,8,9 - Fritto misto di anatra con petto, olive ripiene, salvia e maionese alla menta	18€
12 - Faraona ruspante con salsa al Lacrima e fagiolini all'agro	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.

DOLCI

1,5,6,8,11- Tortina pere e cioccolato con salsa alle fragole	8€
1,3,5,6,7,8,11,12- Semifreddo ai piselli 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€





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 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 imparatae 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

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