



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 finocchi, arance e polvere di olive nere 12€
- 1,3,5,7,8,11 - Tartare di piccione con carciofo fritto e kefir artigianale alla menta 15€

PRIMI

- 1,3,7,8 - Gnocchi con crema di mandorle, zafferano di San Marcello e tartufo nero 16€
- 7,8,12 - Risotto con latticello di bufala, semi di canapa tostati e asparagi 15€
- 1,7,12 - Ciavattone Mancini con ragù di lumache e olio al finocchietto 15€
- 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 e pinoli tostati	16€
1,3,5,7,8,9 - Fritto misto di anatra con petto, olive ripiene, borragine e salsa all'arancia	18€
12 - Faraona ruspante con salsa al Lacrima e fagiolini alla menta	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 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 imparare 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 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