

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 - Coppa di testa artigianale con finocchi, arance e polvere di olive nere 12€
- 1,3,5,8,11 - Tartare di piccione con crema di nocciole e carciofo fritto 15€

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€
- 1,7,9,13 - Ciavattone con ragù di moscardini e pecorino 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€
7,12	- Collo di maiale grigliato con crema di zucca e verza	17€
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 alle fragole	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": 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