



Menu Osteria Di Passignano

<https://piatti.menu>

Via Passignano 33, Tavarnelle val di pesa, Italy

(+39)558071278,(+39)0558071278 - <http://www.osteriadipassignano.com/>



Il **menu di Osteria Di Passignano** di Tavarnelle val di pesa include **15** menu. Mediamente un *menu o una bevanda sul [la carta](#)* costano circa 29 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menu sottostante. All'interno di uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, in vista di una millenaria abbazia medievale, sorge l'Osteria di Passignano: un ristorante immerso nella campagna chiantigiana, circondato da vigneti e simbolo del vino, del territorio e della tradizione toscana. La costante ricerca della qualità e l'impegno nell'innovazione nel rispetto della tradizione, del territorio e delle materie prime hanno permesso a Osteria di Passignano di ottenere la Stella Michelin in modo continuativo a partire dal 2007. A guidare l'evoluzione culinaria chiantigiana dell'Osteria di Passignano è lo Chef Matteo Lorenzini, insieme alla Brigata, autore di una cucina che fonde tecnica, essenzialità e autenticità in piatti capaci di raccontare l'identità di questa terra.

Menu Osteria Di Passignano



Vino

CHIANTI

Ingredienti Utilizzati

POMODORO

Categoria Di Ristorante

DESSERT

ITALIANO

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PASTA

CARNE

Portata Principale

CARDI, CARDONCELLI, ANACARDI E TARTUFO NERO 35 €

RADICCHIO TARDIVO, SENAPE, SUGO D'ARROSTO 25 €

TERRINA DI FAGIANO E FEGATO, INSALATA CAESAR 30 €

RAPA BIANCA FARCITA DI ROYALE DI LEPRE, TAPIOCA, TARTUFO 30 €

SCAMPI, MARINATA ALLA PAPRICA, CAVOLO ROMANESCO, CAVIALE 38 €

RAVIOLINI DI CIPOLLA NELLA MINESTRA COLLE CICCHE 28 €

RISO AL JUS DI MINESTRA DI VERDURE DI STAGIONE, PESTO AL CORIANDOLO 26 €

RAVIOLI BURRO E ACCIUGHE, BROCCOLI 27 €

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E CICORIA BRASATA 25 €

Osteria Di Passignano

Via Passignano 33, Tavarnelle val di pesa, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 19:30-21:30

Martedì 19:30-21:30

Mercoledì 19:30-21:30

Giovedì 19:30-21:30

Venerdì 19:30-21:30

Sabato 19:30-21:30

Fatto con [piatti.menu](https://www.piatto.menu/)

