

INIZIAMO!

IL RUSTICO €12

CON PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE, FORMAGGIO FRESCO DELLA MONTAGNA PISTOIESE *UFFIZIATURA PAGLIAI*, CROSTINI TRADIZIONALI e GIARDINIERA DI VERDURE DELLA VINERIA
1, 4, 7, 9, 12 *

PLATEAU DI FORMAGGI €12

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI ED ESTERI ABBINATI A SALSE, MOSTARDA e MIELE SECONDO LA STAGIONALITÀ
7, 8, 10, 12

FANTASIA DI CROSTONI e BRUSCHETTE DELLA VINERIA €14

DEGUSTAZIONE DI SEI PEZZI TRA CROSTONI e BRUSCHETTE SFIZIOSI DA NOI SELEZIONATI
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

L'ORTO DELLA VINERIA €13

HUMMUS DI FAGIOLI CANNELLINI SERVITO CON CRUDITÈ DI VERDURE DI STAGIONE e SEMI CROCCANTI
8, 11, 12 **VG**

SHAWARMA € 13

WRAP FARCITO CON CECI ARROSTITI DAL PROFUMO MEDITERRANEO, BABAGANOUSH, VERDURE CROCCANTI DI STAGIONE e SALSA YOGURT SU INSALATINA TENERA
1, 3, 5, 6, 7, 10, 12 **V-VG**

INSALATE GOLOSE

CROCCANTE €9

INSALATINA CROCCANTE DI VERDURE JULIENNE DI STAGIONE CON SALSA DI YOGURT LEGGERMENTE SENAPATA, MISTICANZA, FALAFEL DI CECI DI NOSTRA PRODUZIONE e HUMMUS ROSA
1, 3, 6, 7, 10, 12 * **V-VG**

FIHONA €10

MISTICANZA, FICHI FRESCHI, MANDORLE TOSTATE AGLI AGRUMI, SEMI CROCCANTI MISTI, CAPPERI e FETA PLANT BASED
8 **VG**

GRECA €10

MISTICANZA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI FRESCHI, BABAGANOUSH, NOCI e FETA GRECA
7, 8 **V-VG**

CESARE €9

MISTICANZA, POMODORI SECCHI BIOLOGICI, PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA e POI GRIGLIATO, CROSTINI DI PANE AL ROSMARINO; CONDITA CON SALSA SENAPATA
1, 10, 12

CONTORNI €5

SPICCHI DI PATATE SPEZiate CON LE NOSTRE SALSE

1, 3, 5, 6, 12 * **V-VG**

FALAFEL DI CECI ARTIGIANALI CON LA NOSTRA SALSA ALLO YOGURT DELLA MONTAGNA

3, 5, 6, 7, 10, 12 * **V-VG**

INSALATINA MISTA CON VERDURE DI STAGIONE

VG

Hamburger artigianali

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER ARTIGIANALI SONO SERVITI IN PANINI FRESCHI ALL'OLIO CON CEREALI, ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE PATATE SPEZIATE E DALLE SALSE DELLA CASA

JUICY LUCY €15

BURGER DI MANZO ITALIANO DA 180G DELLA MACELLERIA *THE BUTCHER DI NICOLA FERRARI* COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO, RIPIENO DI FORMAGGIO MONTE VERONESE D.O.P. FILANTE, SPINACI SALTATI, SALSA SENAPATA E BACON

1, 3, 5, 7, 10, 11, 12 *

CHEESEBURGER €15

BURGER DI MANZO CHIANINA DA 200G COTTO ALLA GRIGLIA SERVITO CON INSALATINA TENERA, POMODORI FRESCHI, MONTE VERONESE D.O.P. E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

1, 3, 5, 7, 11, 12 *

ZIO PEPPONE €14

PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E POI GRIGLIATO SERVITO CON PEPERONI ARROSTITI AL PROFUMO DI MENTA E BASILICO, CAPPERINI, INSALATA ICEBERG CROCCANTE E TZATZIKI

1, 3, 5, 7, 11, 12 *

BURGER ALLA PARMIGIANA €14

TOMINO FRESCO DI PECORA DELL'*UFFIZIATURA PAGLIAI* SERVITO IN CAMICIA DI MELANZANE SAPORITE, SALSA AL POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE

1, 3, 5, 7, 11, 12 * V

BECKERONE €14

FARIFRITTATA SOFFICE CON PEPERONI, INSALATA ICEBERG, BABAGANOUSH e MAIONESE VEGETALE AGRUMATA

1, 5, 6, 11, 12 * VG

PULLED GIGI €15

STRACCETTI DI JACKFRUIT SPEZIATI E COTTI AL FORNO, MELE CROCCANTI MARINATE CON LIME, ICEBERG, MAIONESE VEGETALE AGLI AGRUMI E SALSA BBQ DELLA VINERIA

1, 5, 6, 11, 12 * VG

I CROSTONI DI UNA VOLTA € 9

È POSSIBILE AVERNE METÀ PORZIONE A UN PREZZO DI € 5,00

VINERIA

PROSCIUTTO ARROSTO, POMODORI SECCHI BIO e PECORINO TOSCANO

1, 7, 12

SOLITO

PROSCIUTTO ARROSTO, CREMA DI TARTUFO DELLA FAMIGLIA *SAVINI TARTUFI* e BRIE

1, 7

CAMPAGNOLO

PATÉ DI CARCIOFI, POMODORI SECCHI BIO e TALEGGIO D.O.P.

1, 7, 12 V-VG

CARCIOFOLARO

PATÉ DI CARCIOFI, PECORINO TOSCANO D.O.P. e PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

1, 7

GOLOSO

PANCETTA ARROTOLATA ARROSTO ARTIGIANALE, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA e TALEGGIO D.O.P.

1, 7, 12

DOLCINI €6

UMPA LUMPA

MOUSSE AL COCCOLATO FONDENTE CON FRUTTI DI BOSCO STUFATI e COCCO

6 VG

SIGNORA I LIMONIII

TORTA SOFFICE AL LIMONE servita con panna montata ai lamponi

1, 5, 6 VG

CHEESECAKE

CHEESECAKE AL PISTACCHIO scomposta con crumble di biscottino e cioccolato bianco

1, 3, 6, 7, 8

FIGATA PAZZESCA!

Crema di ricotta di pecora dell'*UFFIZZIATURA PAGLIAI* servita con fichi scottati e noci

7, 8

BEVANDE SOFT

ACQUA ALLA SPINA - COMPRESA NEL COPERTO

Demineralizzata naturale e frizzante

MOLECOLA € 3

COLA DI FILIERA TUTTA ITALIANA CHE GARANTISCE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO, LA SOSTENIBILITÀ DEL LAVORO e una retribuzione equa delle persone

ROSE LEMONADE - FENTIMANS € 3

ICONICA LIMONATA ALLA ROSA, è realizzata con puro olio di rosa otto proveniente dalla famosa valle delle rose a KAZANLAK, in Bulgaria. Questo olio di rosa è uno degli oli essenziali più preziosi sulla terra e utilizzato in alcuni dei migliori profumi sul mercato. Mescoliamo una piccola quantità di questo olio con succo di limone per aggiungere una profondità di sapore senza eguali

ARANCIATA BIO €3,5

REALIZZATA CON ARANCIA DI RIBERA D.O.P. DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, IN ACQUA DELL'ETNA. CON ZUCCHERO 100% ITALIANO, SOLO AROMI NATURALI e OLI ESSENZIALI. senza conservanti

CHINOTTO BIO €3,5

REALIZZATA CON ESTRATTO DI CHINOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, IN ACQUA DELL'ETNA. CON ZUCCHERO 100% ITALIANO, SOLO AROMI NATURALI e OLI ESSENZIALI. senza conservanti

CAFFETTERIA

ESPRESSO € 2,00

DECA € 2,00

ORZO € 2,00

CAFFÈ MACCHIATO € 2,50

CAPPUCCINO € 3,50

LATTE MACCHIATO € 3,50

CAPPUCCINO SOIA € 3,80

AMERICANO € 2,50

CORRETTO € 3,00

DOPPIO € 4,00

TÈ/TISANA € 3,00

COPERTO €2,5

Pane, acqua e SIMPATIA INCLUSI!

PREDILIGIAMO I PRODOTTI ARTIGIANALI DEL NOSTRO TERRITORIO, DIETRO AD OGNI INGREDIENTE C'È UNO STUDIO ED UN PERCORSO VERSO PRODOTTI UNICI E DI QUALITÀ.

PREGHIAMO TUTTI I NOSTRI CLIENTI DI COMUNICARCI QUALSIASI TIPO DI INTOLLERANZA O ALLERGIA ALIMENTARE PER CONSENTIRE COSÌ UNA PIACEVOLE ESPERIENZA SENZA RISCHI! OGNI ALLERGENE È EVIDENZIATO AD OGNI PIATTO, INOLTRE ABBIAMO **PANE SENZA GLUTINE** DA ABBINARE AI NOSTRI PIATTI AL COSTO DI **2,00€**

LA VINERIA, INOLTRE, SI AVVALE DEL **DIRITTO DI TORTA**, OVVERO SE I NOSTRI CLIENTI HANNO PIACERE DI PORTARE UN DOLCE DALL'ESTERNO CI SARÀ UN SOVRAPPREZZO DI **1,50€** A PERSONA E DOVRANNO FORNIRE COME DA NORMATIVA VIGENTE FATTURA/SCONTRINO E LISTA ALLERGENI DELLA TORTA

LE AGGIUNTE DI INGREDIENTI POSSONO APPORTARE VARIAZIONE DI PREZZO DA 1,00€ A 5,00€

*PRODOTTO SURGELATO O CONGELATO ALL'ORIGINE

V vegetariano

VG vegan

V-VG vegetariano DISPONIBILE IN VERSIONE vegan

ALLERGENI PRESENTI

1 GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI

2 CROSTACEI E DERIVATI

3 UOVA E PRODOTTI DERIVATI

4 PESCE E PRODOTTI DERIVATI

5 ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI

6 SOIA E PRODOTTI DERIVATI

7 LATTE E LATTICINI

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

10 SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

11 SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI E DERIVATI

14 MOLLUSCHI E DERIVATI