

NOS Entrées

IL RUSTICO €12

avec DU Jambon cru artisanal, Fromage frais de montagne *UFFIZZIATURA PAGLIAI*, croûtons traditionnels et cornichons de LA VINERIA

1, 4, 7, 9, 12 •

FANTASIE DE VINERIA €14

DÉGUSTATION DE SIX DÉLICIEUSES PIÈCES DE croûtons et BRUSCHETTA

1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

SHAWARMA € 13

WRAP FARCI AUX POIS CHICHES RÔTIS AU PARFUM MÉDITERRANÉEN, crème de HARICOTS, LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS ET sauce YAOURT sur SALADE FRAÎCHE

1, 3, 5, 6, 7, 10, 12 V-VG

croûtons au FOUR € 9

IL EST POSSIBLE AVOIR une DEMI-PORTION POUR un PRIX de € 5,00

VINERIA

JAMBON RÔTI, TOMATES SÉCHÉES BIO ET *PECORINO TOSCANO* D.O.P.

1, 7, 12

SOLITO

JAMBON RÔTI, crème de TRUFFE de *SAVINI TARTUFI* ET *BRIE*

1, 7

CAMPAGNOLO

PÂTÉ D'ARTICHAUTS, TOMATES SÉCHÉES BIO ET *BRIE*

1, 7, 12 V-VG

CARCIOFOLARO

PÂTÉ D'ARTICHAUTS, *PECORINO TOSCANO* D.O.P. ET JAMBON cru TOSCAN

1, 7

GHIOTTO

RADICCHIO rouge, OIGNON rouge caramélisé ET *FONTINA* D'ALPAGE

1, 7, 12

SALADES Gourmandes

croccante €9

SALADE DE JULIENNE DE LÉGUMES DE SAISON, sauce YAOURT légèrement moutardée, SALADE MIXTE, FALAFEL DE POIS CHICHES DE NOTRE PRODUCTION ET Houmous rose

1, 3, 6, 7, 10, 12 • V-VG

CENERELLA €10

SALADE MIXTE, CITROUILLE RÔTI, amandes grillées aux agrumes, mélange de graines croquantes, TOMATES SÉCHÉES ET *FETA* VÉGÉTALE

8 VG

Cesare €9

SALADE MIXTE, TOMATES SÉCHÉES BIO, BLANC DE POULET CUIT BASSE TEMPÉRATURE, PAIN GRILLÉ au romarin; assaisonné avec sauce à LA moutarde

1, 10, 12

Hamburgers artisanaux

Tous nos burgers sont servis dans des pains fraîches aux céréales, avec pommes de terre épicées et sauces de la Vineria

JUICY LUCY €15

180Gr Burger de bœuf Italien de *THE BUTCHER BY NICOLA Ferrari* cuit à basse température et grillé, farci de fromage *Fontina*, épinards sautés, sauce moutarde et Bacon
1, 3, 5, 7, 10, 11, 12 •

Cheeseburger €15

200G Burger de bœuf *Chianina* cuit sur le gril servi avec salade tendre, tomates fraîches, *Fontina* et oignon rouge caramélisé
1, 3, 5, 7, 11, 12 •

JACK O'POLLO €14

Blanc de poulet cuit à basse température puis grillé servi avec de la citrouille rôtie aux herbes aromatiques, Bacon et Feta grecque
1, 3, 5, 7, 11, 12 •

Vurger alla Parmigiana €14

Tomino de brebis de *UFFIZIATURA PAGLIAI* enveloppé de savoureuses aubergines, sauce tomate et olives *Taggiasca*
1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 • V

Zucca Barucca €14

Boulette de potiron et de pois chiches cuite au four, servie avec des tomates séchées et des épinards sautés
1, 5, 6, 11, 12 • VG

PULLED GIGI €15

Jacquier effiloché cuit au four avec coleslaw croquant assaisonné avec mayonnaise végétale aux agrumes et sauce BBQ de propre production
1, 5, 6, 11, 12 • VG

Accompagnements €5

Frites €5

Pommes de terre épicée avec nos sauces
1, 3, 5, 6, 12 • V-VG

Falafel €5

Falafel artisanal aux pois chiches avec notre sauce au yaourt ou mayo végane sur demande
3, 5, 6, 7, 10, 12 • V-VG

Salade mixte €5

avec légumes de saison
VG

Nuggets €6

Bouchées vegan croquants servies avec de la mayo végane
1, 5, 6, 12 • VG

DESSERTS €6

UMPA LUMPA

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AVEC NOIX DE COCO ET FRUITS DES BOIS COMPOTÉS

6 VG

SIGNORA I LIMONIII

GÂTEAU MOELLEUX AU CITRON SERVI AVEC DE LA CRÈME FOUETTÉE AUX FRAMBOISES

1, 5, 6 VG

CHEESECAKE

CHEESECAKE À LA PISTACHE REVISITÉ AVEC CRUMBLE DE BISCUIT ET CHOCOLAT BLANC

1, 3, 6, 7, 8

FIGATA PAZZESCA !

CRÈME DE RICOTTA DE BREBIS AVEC AVEC FIGUES POÊLÉES ET NOIX

7, 8

SOFT DRINK

EAU - INCLUS DANS LA COUVERT

PLATE OU GAZEUSE

MOLECOLA € 3

COLA D'ORIGINE ITALIENNE QUI GARANTIT LA QUALITÉ DU PRODUIT, UN TRAVAIL DURABLE ET UNE RÉMUNÉRATION ÉQUITABLE POUR LES PERSONNES

ROSE LEMONADE - FENTIMANS € 3

EMBLÉMATIQUE LIMONADE À LA ROSE EST COMPOSÉE D'HUILE DE ROSE OTTO PURE DE LA CÉLÈBRE VALLÉE DES ROSES DE KAZANLAK, EN BULGARIE. CETTE HUILE DE ROSE EST L'UNE DES HUILES ESSENTIELLES LES PLUS PRÉCIEUSES AU MONDE ET EST UTILISÉE DANS CERTAINS DES PARFUMS LES PLUS RAFFINÉS DU MARCHÉ. NOUS MÉLANGEONS UNE PETITE QUANTITÉ DE CETTE HUILE AVEC DU JUS DE CITRON POUR AJOUTER UNE PROFONDEUR DE SAVEUR INÉGALÉE

ARANCIATA BIO €3,5

ÉLABORÉ AVEC DES ORANGES BIO RIBERA AOP ET DE L'EAU DE L'ETNA. AVEC SUCRE 100 % ITALIEN, DES ARÔMES NATURELS ET DES HUILES ESSENTIELLES. SANS CONSERVATEURS

CHINOTTO BIO €3,5

ÉLABORÉ AVEC DE L'EXTRAIT DE CHINOOT BIO ET DE L'EAU DE L'ETNA. AVEC SUCRE 100 % ITALIEN, DES ARÔMES NATURELS ET DES HUILES ESSENTIELLES. SANS CONSERVATEURS

CAFÉTÉRIA

ESPRESSO € 2,00

DÉCAFÉINÉ € 2,00

CAFÉ D'ORGE € 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

couvert €2,5

eau, pain et sympathie INCLUS

NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS ARTISANAUX DE NOTRE TERRITOIRE, DERRIÈRE CHAQUE INGRÉDIENT IL Y A UNE ÉTUDE ET UN CHEMIN VERS DES PRODUITS UNIQUES ET DE QUALITÉ.

NOUS DEMANDONS À TOUS NOS CLIENTS DE NOUS SIGNALER TOUT TYPE D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE ALIMENTAIRE AFIN DE PERMETTRE UNE EXPÉRIENCE AGRÉABLE SANS RISQUE ! SUR DEMANDE, LE MENU ALLERGÈNE EST DISPONIBLE, NOUS AVONS AUSSI DU **pain sans gluten** à combiner avec nos plats **(+2,00€)**

DE PLUS, LA VINERIA UTILISE LE **DROIT AU GÂTEAU**, C'EST-À-DIRE QUE SI NOS CLIENTS SOUHAITENT APPORTER UN DESSERT DE L'EXTÉRIEUR, IL Y AURA UN SUPPLÉMENT DE **1,50 €** PAR PERSONNE ET ILS DEVRONT FOURNIR UNE FACTURE/REÇU ET UNE LISTE D'ALLERGÈNES DU GÂTEAU SELON LES NORMES EN VIGUEUR

L'AJOUT D'INGRÉDIENTS PEUT ENTRAÎNER UNE VARIATION DE PRIX **de 1,00 € à 5,00 €**

*PRODUIT SURGELÉ OU CONGELÉ À L'ORIGINE

V végétarien

VG vegan

V-VG végétarien également DISPONIBLE en version vegan

Légende des ALLERGÈNES

1 CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

2 CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

3 ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

4 POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

5 CACAHUETES ET PRODUITS À BASE DE CACAHUETES

6 SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

7 LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT

8 FRUITS À COQUE

9 CELERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI

10 MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

11 GRAINES DE SESAME

12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

13 LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN

14 MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES