

I Nostri Antipasti

- Antipasto Toscano** € 10
con salumi artigianali della *Macelleria Marini*, crostini tradizionali,
Formaggio fresco della Montagna Pistoiese *Uffiziatura Pagliai* 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 Crostini e Bruschette della Vineria** € 14
degustazione di sei pezzi tra crostini e bruschette sfiziosi da noi selezionati
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

...e poi

- Vellutata d'Autunno VG** € 10
vellutata di zucca con quinoa BIO e crostini di pane croccante alle erbette
- Lasagna V** € 10
con Porcini trifolati e besciamella
1, 3, 7
- Shawarma V-VG** € 13
la nostra versione veg di questo piatto tipico mediorientale; 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

Contorni

- spicchi di Patate Speziate con le nostre salse **V-VG** € 5
1, 3, 5, 6, 12 *
- Falafel di Ceci artigianali con la nostra salsa allo yogurt della Montagna **V-VG** € 5
3, 5, 6, 7, 10, 12 *
- insalatina Mista con Verdure di Stagione **VG** € 5

Hamburger con Stile

Tutti i nostri Hamburger artigianali sono serviti in panini freschi all'olio con cereali, accompagnati dalle nostre patate speziate e dalle salse della casa

TantoDiCappella VG Edizione Limitata! €15

cappella di Porcino passata in forno con erbe e olio EVO, crema di patate, porcini trifolati e maionese vegetale alla nepitella

1, 5, 6, 11, 12 *

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, bacon e salsa senapata

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

Cheeseburger €14

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 *

Kalimera €13

petto di pollo cotto a bassa temperatura e poi grigliato servito con zucchine alla scapece, salsa Tzatziki della Vineria e bacon croccante

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

Kraken €17

tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura servito con hummus rosa di ceci e barbabietole, olive taggiasche e la nostra salsa yogurt

1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 14 *

Vurger V €14

Tomino fresco di pecora dell'*Uffiziatura Pagliai* servito con crema di Porcini e Tartufo Bianchetto della Famiglia *Savini Tartufi*

1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 *

Peppe VG €13

Medaglione di patate e peperoni con erbe, carote saporite arrosto, insalata iceberg e maio veg al limone

1, 5, 6, 11, 12 *

Insalate di Gusto

Cesare

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

€9

Croccante V-VG

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, 12 *

€9

Greca V-VG

Misticanza con pomodori, gherigli di noci, olive taggiasche, crema di melanzane e Feta greca

7,8

€9

Avventurosa

Insalata tiepida con misticanza, tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, crema delicata di patate, paprika dolce e finocchi croccanti

2, 4, 14*

€11

I Crostini di una volta

è possibile averne metà porzione a un prezzo di € 5,00

€ 9

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 V-VG

paté di carciofi, pomodori secchi BIO e Taleggio d.o.p.

1, 7, 12

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

I Dolcini

| | |
|---|----|
| Cheesecake 1, 3, 7, 8 | €6 |
| cheesecake al pistacchio scomposta con crumble di biscottino e cioccolato bianco | |
| Tiramisù 1, 6 VG | €6 |
| tiramisù vegan con bagna al caffè espresso e gocce di cioccolato fondente | |
| Carrot Cake 1, 5, 8 VG | €6 |
| torta soffice di carote servita tiepida con crema di nocciole | |
| Roba da Pazzi 7, 8 | €6 |
| crema di Ricotta di pecora dell' <i>Uffiziatura Pagliai</i> con frutti rossi stufati e mandorle tostate | |

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

Coperto comprensivo di acqua demineralizzata, pane e simpatia €2

*prodotto surgelato o congelato all'origine

V Vegetariano

VG Vegan

V-VG Vegetariano disponibile anche 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

Bevande Soft

Acqua naturale o gassata alla spina

Compresa nel coperto!

Coca Cola 0,33l

€ 3,00

Coca Cola zero 0,33l

€ 3,00

Rose Lemon – Fentimans

€ 4,00

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.

Caffetteria

Espresso € 2,00

Deca € 2,00

Orzo € 2,00

Cappuccino € 2,50

Latte Macchiato € 2,50

Macchiato Soia € 2,50

Cappuccino Soia € 3,00

Americano € 2,00

Corretto € 3,00

Doppio € 3,00

Tè/Tisana € 3,00