

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 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

Tartare VG € 12
tartare di avocado, kiwi e mela verde condita con citronette al lime, sale ai fiori di Boboli e mandorle
tostate su insalatina tenera
8

...e poi

Quinoa VG € 11
quinoa tricolore BIO con verdure di stagione arrostiti e Feta Plant Based

Lasagna V € 10
con carciofi spadellati alle erbe e besciamella al Pecorino di Pistoia
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

Juicy Lucy

€14

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, coleslaw condita con yogurt e bacon alla griglia

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 *

Scion Poll

€13

petto di pollo cotto a bassa temperatura e poi grigliato servito con patè di carciofi, pomodori secchi e brie cremoso

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 tapenade di pomodori secchi, olive taggiasche, mandorle e basilico al profumo di limone

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

Marcello **VG**

€14

Farifrittata di farina di ceci con verdure arrosto, cipolla caramellata e insalata iceberg

1, 5, 6, 11, 12 *

Insalate di Gusto

Cesare

Con insalatina mista, pomodori secchi biologici, petto di pollo cotto a bassa temperatura, 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 Crostoni 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 cioccolata fondente	
Ciuri Fruri VG	€6
gelo della Vineria alle fragole con cocco e purea di frutti rossi	
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