

LA VINERIA A CASA TUA!



HAMBURGER

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER ARTIGIANALI SONO SERVITI IN PANINI FRESCHI AL LATTE CON CEREALI, ACCOMPAGNATI DALLE NOSTRE PATATE SPEZIATE E SAISE DELLA CASA

JUICY LUCY € 14

BURGER DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO DI CIRCA 180GR CON CUORE FILANTE DI MONTEVERONESE D.O.P. FRESCO, BACON CROCCANTE, SPINACINI FRESCHI SCOTTATI E SALSA DELICATA ALLA SENAPE

KRAKEN € 16

TENTACOLI DI POLPO COTTI A BASSA TEMPERATURA, HUMMUS ROSA DI CECI E BARBABIETOLE, LA NOSTRA SALSA DI YOGURT A KMO E OLIVE TAGGIASCHE

AVOCADO DEL POLLO € 13

PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E POI GRIGLIATO CON GUACAMOLE DELLA CASA, INSALATINA, BACON CROCCANTE E PECORINO TOSCANO DOP

PULLED PORK € 14

SPALLA DI MAIALE DELLA MACELLERIA THE BUTCHER DI NICOLA FERRARI, MARINATA E SPEZIATA, COTTA A BASSA TEMPERATURA PER 25 ORE, POI SFILACCIATA SERVITA CON LA NOSTRA BBQ AFFUMICATA E INSALATA CROCCANTE ICEBERG

CHEESEBURGER € 13

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

KARMA QUINOA € 14 ▼

POLPETTA DI QUINOA TRICOLORE E FAGIOLI CANNELLINI, INSALATA ICEBERG, CREMA DI ZUCCA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE
SERVITO IN VEGAN BUN CON MAIONESE VEG DI NOSTRA PRODUZIONE

VURGER € 14 ▼

TOMINO FRESCO DELL'UFFIZIATURA PAGLIAI DELLA NOSTRA MONTAGNA IN CAMICIA CAMICIA DI MELANZANE, SALSA DI DATTERINO GIALLO, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO

BOCCIOLO € 13 ▼

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DELLA MONTAGNA PISTOIESE ED ERBETTE, GRIGLIATA DI VERDURE E MAIONESE ALLO ZAFFERANO

DISPONIBILE  PRNE SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

DISPONIBILI  MODIFICHE VEGAN SU RICHIESTA



PRIMI E SECONDI PIATTI

LASAGNA VEGGIE €9 ▼

CON RADICCHIO STUFATO, BESCIAPELLA
AL TALEGGIO E NOCCIOLA

QUINOA €11

QUINOA TRICOLORE CON TENTACOLO DI
POLPO COTTO A BASSA TEMPERTURA,
VERDURINE GRIGLIATE E DATTERINI
GIALLI

SHAWARMA €12 ▼

LA NOSTRA VERSIONE VEG DI QUESTO
PIATTO TIPICO MEDIORIENTALE: WRAP
FARCITO CON CECI ARROSTITI DAL
PROFUMO MEDITERRANEO, CREMA DI
FAGIOLI CANNELLINI, VERDURE
CROCCANTI DI STAGIONE, PORRI E
SALSA YOGURT SU INSALATINA TENERA

TARTARE €13

TARTARE DI MANZO FASSONA DI CIRCA
150GR CON GUACAMOLE DELLA CASA,
PROFUMO DI LIME E INSALATINA TENERA



CONTORNI ▼

INSALATINA MISTA CON 
VERDURE DI STAGIONE €3

PATATE SPEZiate CON SALSE
€4

FALAFEL ARTIGIANALI CON
SALSE €5



INSALATE GOLOSE

CESARE € 9

MISTICANZA CON PETTO DI POLLO COTTO
A BASSA TEMERATURA E GRIGLIATO,
POMODORI SECCHI, CROSTINI DI PANE E
LA NOSTRA SALSA SENAPATA

CROCCANTE € 9 ▼

MISTICANZA CON FALAFEL DI NOSTRA
PRODUZIONE, VERDURE CROCCANTI DI
STAGIONE, HUMMUS ROSA E LA NOSTRA
SALSA YOGURT

AVVENTUROSA € 10

INSALATATIEPIDA CON MISTICANZA,
TENTACOLO DI POLPO COTTO A BASSA
TEMPERATURA, CREMA DIBROCCOLI,
PAPRIKA DOLCE E FINOCCHI CROCCANTI

GRECA € 9

INSALATINA MISTA, ÀPOMODORI FRESCHI,
OLIVE TAGGIASCHE, FETA GRECA, NOCI,
MELITZANOSALATA

DISPONIBILE  PANE SENZA
GLUTINE SU RICHIESTA

DISPONIBILI  MODIFICHE VEGAN
SU RICHIESTA



CROSTONI €9

CAMPAGNOLO ▼

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

VINERIA

PROSCIUTTO ARROSTO, POMODORI SECCHI
BIO E PECORINO TOSCANO

CARCIOFOLARO

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

SOLITO

PROSCIUTTO ARROSTO, CREMA DI
TARTUFO DELLA FAMIGLIA SAVINI E BRIE

GOLOSO

PANCETTA ARROTOLATA ARROSTO
ARTIGIANALE, CIPOLLA ROSSA
CAMELLATA E TALEGGIO D.O.P.



DOLCINI

TOCCO AL CIOCCOLATO 
FONDENTE SERVITO CON
FRUTTI ROSSI €5

CANTUCCI DELLA VINERIA AL
CIOCCOLATO E MANDORLE €5

CARROT CAKE E NOCCIOLATA
VEGAN €5

CHEESECAKE COTTA IN FORNO
AL PISTACCHIO E
CIOCCOLATO BIANCO €6

BRIGITTA
CREMA DI RICOTTA
CON FRUTTI DI BOSCO
E BRIGIDINI DI
LAMPORECCHIO €6

DISPONIBILE PANE SENZA
GLUTINE  SU RICHIESTA

DISPONIBILI MODIFICHE VEGAN
SU RICHIESTA 