

## 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**

**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**

**Pappapero VG** € 10  
la nostra versione fresca della Pappa al Pomodoro, servita con capperi fritti croccanti  
su crema di sedano e basilico  
**1, 9**

## ...e poi

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

**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 alla Parmigiana

€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, datterini arrosto con erbetto e melanzane cotto al forno

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

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

## Peppe **VG**

€13

Medaglione di patate e peperoni con erbetto, 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 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

|   |    |
|---|----|
| <b>Cheesecake</b> 1, 3, 7, 8  | €6 |
| cheesecake al pistacchio scomposta con crumble di biscottino e cioccolato bianco                        |    |
| <b>Tiramisù</b> 1, 6 VG   | €6 |
| tiramisù vegan con bagna al caffè espresso e gocce di cioccolata fondente                               |    |
| <b>Ciuri Fruri</b> VG   | €6 |
| gelo della Vineria alle fragole con cocco e purea di frutti rossi                                       |    |
| <b>Roba da Pazzi</b> 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