

## NOS ENTRÉES

### ANTIPASTO TOSCANO €10

CHARCUTERIE ARTISANALE DE *MACELLERIA MARINI* DE PISTOIA, CROÛTONS TRADITIONNELS, FROMAGE FRAIS DE MONTAGNE *UFFIZZIATURA PAGLIAI* ET CORNICHONS DE LA VINERIA

1, 4, 7, 9, 12 \*

### PLATEAU DE FROMAGES €12

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS ET ÉTRANGERS COMBINÉS AVEC DES SAUCES, DE MOUTARDE ET DU MIEL SELON LA SAISON

7, 8, 10, 12

### FANTASIE DE VINERIA €14

DÉGUSTATION DE SIX DÉLICIEUSES PIÈCES DE CROÛTONS ET BRUSCHETTA

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

### Le JARDIN DE VINERIA €13

HOUMOUS DE HARICOTS SERVI AVEC DES LÉGUMES DE SAISON RÔTIS ET DES GRAINES CROQUANTES

8, 11, 12 VG

## ...à suivre

### QUINOA €11

QUINOA TRICOLEUR BIO AUX POIS CHICHES SAVOUREUX, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES *TAGGIASCA* ASSAISONNÉES AVEC LÉGÈRE HUILE INFUSÉE AU PERSIL ET AIL

12 VG

### SHAWARMA € 13

WRAP FARCI AUX POIS CHICHES RÔTIS AU PARFUM MÉDITERRANÉEN, BABAGANOUSH, LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS ET SAUCE YAOURT SUR SALADE FRAÎCHE

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

## ACCOMPAGNEMENTS €5

POMMES DE TERRE ÉPICÉE AVEC NOS SAUCES

1, 3, 5, 6, 12 \* V-VG

FALAFEL ARTISANAL AUX POIS CHICHES AVEC NOTRE SAUCE AU YAOURT

3, 5, 6, 7, 10, 12 \* V-VG

AVEC LÉGUMES DE SAISON

VG

## SALADES GOURMANDES

### 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

### 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

### Frescona €10

SALADE MIXTE, POMMES VERTES CROQUANTES MARINÉES AU CITRON VERT ET À LA MENTHE, AMANDES GRILLÉES, CRUMBLE AUX FRAMBOISES, FRAISES FRAÎCHES ET *FETA* VÉGÉTALE; ASSAISONNÉ AVEC HUILE AU BASILIC

8 VG

### GRECA €10

SALADE MIXTE, OLIVES *TAGGIASCA*, TOMATES FRAÎCHES, BABAGANOUSH, NOIX ET *FETA* GRECQUE

7, 8 V-VG

## 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 *MONTÉ VERONESE D.O.P.*, 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, *MONTÉ VERONESE D.O.P.* ET OIGNON ROUGE CARAMELISÉ  
1, 3, 5, 7, 11, 12 \*

### RE STEVE €14

BLANC DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE PUIS GRILLÉ SERVI AVEC DES COURGETTES *SCAPECE*, *FETA* GRECQUE ET DE LA LAITUE ICEBERG CROQUANTE.  
1, 3, 5, 7, 11, 12 \*

### VURGER ALLA PARMIGIANA €14

TOMINO DE BRÉBIS FRAIS DE *UFFIZIATURA PAGLIAI* ENVELOPPÉ DE SAVOUREUSES AUBERGINES, SAUCE TOMATE ET OLIVES *TAGGIASCA*  
1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 \* V

### BECKERONE €14

OMELETTE VEGAN AUX POIVRONS, LAITUE ICEBERG, BABAGANOUSH ET MAYONNAISE VEGAN AUX AGRUMES  
1, 5, 6, 11, 12 \* VG

### PULLED GIGI €15

JACQUIER EFFILOCHÉ CUIT AU FOUR AVEC POMMES CROQUANTES MARINÉES AU CITRON VERT, LAITUE ICEBERG, MAYONNAISE VEGAN AUX AGRUMES ET SAUCE BARBECUE DE PROPRE PRODUCTION  
1, 5, 6, 11, 12 \* 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 *TALEGGIO D.O.P.*  
1, 7, 12 V-VG

### CARCIOFOLARO

PÂTÉ D'ARTICHAUTS, *PECORINO TOSCANO D.O.P.* ET JAMBON CRU TOSCAN  
1, 7

### GOLOSO

BACON RÔTI, OIGNON ROUGE CARAMELISÉ ET *TALEGGIO D.O.P.*  
1, 7, 12

## DESSERTS €6

### CHEESECAKE

CHEESECAKE à LA PISTACHE REVISITÉ avec CRUMBLE DE BISCUIT ET CHOCOLAT BLANC  
1, 3, 6, 7, 8

### UMPA LUMPA

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR avec COMPOTE DE FRUITS ROUGES et NOIX DE COCO  
6, 8 VG

### CARROT CAKE

GÂTEAU AUX CAROTTES MOELLEUX servi avec crème de NOISETTES  
1, 5, 6, 8 VG

### ROBA DA MATTE

Crème DE RICOTTA DE BRÉBIS avec avec COMPOTE DE FRUITS ROUGES ET NOISETTES  
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 LIMONADE - 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

CAPPUCCINO € 3,00

LATTE MACCHIATO € 3,00

ESPRESSO MACCHIATO SOIA € 2,50

CAPPUCCINO SOIA € 3,50

CAFFÈ AMERICANO € 2,00

ESPRESSO CORRETTO € 3,00

ESPRESSO DOPPIO € 3,50

THÉ/TISANE € 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 TOUTS 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** CEREALES CONTENANT DU GLUTEN

**2** CRUSTACES ET PRODUITS A BASE DE CRUSTACES

**3** ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS

**4** POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSONS

**5** CACAHUETES ET PRODUITS A BASE DE CACAHUETES

**6** SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA

**7** LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT

**8** FRUITS À COQUE

**9** CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI

**10** MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE

**11** GRAINES DE SESAME

**12** ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

**13** LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

**14** MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES