

# INOSTRI 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 della Vineria € 14

degustazione di sei pezzi tra crostoni e bruschette sfiziosi da noi selezionati

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

## ...E POI

### Vellutata €10

di piselli e patate con nocciole tostate e pepite di Shropshire Blue

7, 8 V-VG

### Zuppa €10

di lenticchie verdi BIO e cavolo nero stufato

VG

### Shawarma € 13

wrap farcito con ceci arrostiti dal profumo mediterraneo, crema di fagioli cannellini, verdure croccanti di stagione e salsa yogurt su insalatina tenera

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

## CONTORNI €5

### Patate Fritte

spicchi di patate speziate con le nostre salse

6, 8 V-VG

### Falafel

falafel di ceci artigianali con la nostra salsa allo yogurt della Montagna

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

### Insalatina

misticanza con verdure di stagione  
VG

## CROSTONI DI UNA VOLTA €9

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

### Vineria

prosciutto arrosto, pomodori secchi BIO e Pecorino Toscano d.o.p.

1, 7, 12

### Solito

prosciutto arrosto, crema di tartufo della Famiglia Savini Tartufi e Brie

1, 7

### Campagnolo

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

1, 7, 12 V-VG

### 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

## HAMBURGER ARTIGIANALI

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

### 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, coleslaw condita con salsa yogurt di nostra produzione e bacon

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 \*

### MadMax € 14

petto di pollo cotto a bassa temperatura e poi grigliato servito con zucca arrostita e fonduta di Shropshire Blue - formaggio erborinato britannico

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

### Vurger € 14

Tomino fresco di pecora dell'Uffiziatura Pagliai servito in camicia di verza e tapenade di pomodorini secchi e olive taggiasche

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

### Raperonzolo € 14

medaglione di sedano rapa cotto al forno con erbette, pesto di cavolo nero e mandorle, crema di fagioli cannellini

1, 5, 6, 8, 11, 12 \* VG

### Zucca Barucca € 14

polpetta di zucca, ceci arrostiti e paprika servita con spinaci spadellati e pomodorini secchi

1, 5, 6, 11, 12 \* VG

## INSALATE GOLOSE

### Croccante € 9

Insalatina croccante di verdure julienne di stagione e misticanza con salsa di yogurt leggermente senapata, falafel di ceci di nostra produzione e hummus rosa

1, 3, 6, 7, 10, 12 \* V, VG

### Cesare € 9

Misticanza con 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

### Ghiottona € 10

Misticanza, crema tiepida di zucca arrosto, cipolla caramellata, noci e fonduta Shropshire Blue

7, 8, 12

## I DOLCINI € 6

### Cheesecake

cheesecake al pistacchio scomposta con crumble di biscottino e cioccolato bianco

1, 3, 5, 6, 7, 8 V

### Bianconiglio

mousse alle mandorle con sbriciolata di biscotto e purea di frutti rossi

1, 6, 8, 9, 13 VG

### Carrot Cake

torta di carote soffice servita con crema di nocciole e cacao

1, 5, 6, 8 VG

### Una Peroni

crema di Ricotta di pecora dell'Uffiziatura Pagliai servita con pere stuivate e noci

7, 8 V

## CAFFETTERIA

Espresso € 2

Deca € 2

Orzo € 2

Cappuccino € 3

Latte Macchiato € 3

Macchiato Soia € 2,5

Cappuccino Soia € 3

Americano € 2

Corretto € 3

Doppio € 3,5

Tè/Tisana € 3

## BEVANDE SOFT

Acqua - compresa nel coperto  
demineralizzata naturale e frizzante

### Rose Lemonade Fentimans €3

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.

### Gaza Cola - Gaza Cola Sugar Free €3

“Gaza Cola è al 100% di proprietà palestinese, dagli ingredienti che utilizziamo alle mani che realizzano ogni lattina.

La nostra missione è semplice ma potente: creare un prodotto che non solo delizia il palato, ma contribuisce anche alla ricostruzione di Gaza.“

I ricavati della distribuzione italiana sostengono i progetti S.O.S. Gaza: distribuzione di cibo e acqua potabile, farmaci e beni di prima necessità, supporto psicologico, didattico, ludico, cash assistance e molto altro

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

Le aggiunte di ingredienti possono apportare variazione di prezzo da **1,00€ a 5,00€**

\*prodotto surgelato o congelato all'origine

**V** → Vegetariano

**VG** → Vegan

**V-VG** → Vegetariano disponibile in versione Vegan

### LEGENDA ALLERGENI

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

Coperto €2  
pane, acqua e simpatia inclusi