

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 della Vineria € 14

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

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

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

...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

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 erbe, 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 caramellate, 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 stufate 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 ricavi 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