

INIZIAMO!

IL RUSTICO €12

CON PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE, FORMAGGIO FRESCO DELLA MONTAGNA PISTOIESE *UFFIZIATURA PAGLIAI*, CROSTINI TRADIZIONALI e GIARDINIERA DI VERDURE DELLA VINERIA
1, 4, 7, 9, 12 *

FANTASIA DI CROSTONI e BRUSCHETTE DELLA VINERIA €14

DEGUSTAZIONE DI SEI PEZZI TRA CROSTONI e BRUSCHETTE SFIZIOSI DA NOI SELEZIONATI
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

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

I 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
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 BRIE
1, 7, 12 V-VG

CARCIOFOLARO

PATÉ DI CARCIOFI, PECORINO TOSCANO D.O.P. e PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO
1, 7

GHIOTTO

RADICCHIO STUFATO, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA e FONTINA D'ALPEGGIO
1, 7, 12

INSALATE GOLOSE

croccante €9

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, 10, 12 * V-VG

CENERELLA €10

MISTICANZA, ZUCCA ARROSTITA, MANDORLE TOSTATE AGLI AGRUMI, SEMI CROCCANTI MISTI, POMODORI SECCHI e FETA PLANT BASED
8 VG

Cesare €9

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

Hamburger artigianali

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER ARTIGIANALI SONO SERVITI IN PANINI FRESCI 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 FONTINA D'ALPEGGIO FILANTE, SPINACI SALTATI, SALSA SENAPATA E BACON

1, 3, 5, 7, 10, 11, 12 •

Cheeseburger €15

BURGER DI MANZO CHIANINA DA 200G COTTO ALLA GRIGLIA SERVITO CON INSALATINA TENERA, POMODORI FRESCI, FONTINA D'ALPEGGIO E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

1, 3, 5, 7, 11, 12 •

JACK O'POLLO €14

PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA E POI GRIGLIATO SERVITO CON ZUCCA ARROSTITA CON ERBETTE AROMATICHE, BACON E FETA GRECA

1, 3, 5, 7, 11, 12 •

vurger alla parmigiana €14

TOMINO FRESCO DI PECORA DELL'*UFFIZIATURA PAGLIAI* SERVITO IN CAMICIA DI MELANZANE SAPORITE, SALSA AL POMODORO E OLIVE TAGGIASCHE

1, 3, 5, 7, 11, 12 • V

ZUCCA BARUCCA €14

POLPETTA DI ZUCCA E CECI DELLA VINERIA COTTA AL FORNO, SERVITA CON POMODORINI SECCHI E SPINACI SALTATI

1, 5, 6, 11, 12 • VG

PULLED GIGI €15

STRACCETTI DI JACKFRUIT SPEZIATI E COTTI AL FORNO SERVITI CON COLESLAW CROCCANTE CONDITA CON MAIONESE VEGETALE AGLI AGRUMI E SALSA BBQ DELLA VINERIA

1, 5, 6, 11, 12 • VG

CONTORNI

SPICCHI DI PATATE SPEZIATE €5

SERVITE CON LE NOSTRE SALSE

1, 3, 5, 6, 12 • V-VG

FALALFEL €5

POLPETTINE DI CECI ARTIGIANALI SERVITI CON SALSA YOGURT O MAIO VEG SU RICHIESTA

3, 5, 6, 7, 10, 12 • V-VG

INSALATINA MISTA €5

CON VERDURE DI STAGIONE

VG

NUGGETS €6

BOCCONCINI VEGETALI CROCCANTI SERVITI CON MAIO VEG

1, 5, 6, 12 • VG

DOLCINI €6

Umpa Lumpa

mousse AL COCCOLATO FONDENTE CON FRUTTI DI BOSCO STUFATI e COCCO

6 VG

SIGNORA I LIMONIII

TORTA SOFFICE AL LIMONE servita con Panna montata ai Lamponi

1, 5, 6 VG

Cheesecake

Cheesecake AL PISTACCHIO scomposta con crumble DI BISCOTTINO e CIOCCOLATO BIANCO

1, 3, 6, 7, 8

FIGATA PAZZESCA!

Crema DI RICOTTA DI PECORA DELL'UFFIZZIATURA PAGLIAI servita con FICHI SCOTTATI e NOCI

7, 8

Bevande SOFT

ACQUA ALLA SPINA - COMPRESA NEL COPERTO

demineralizzata naturale e frizzante

MOLECOLA € 3

COLA DI FILIERA TUTTA ITALIANA CHE GARANTISCE LA QUALITÀ DEL PRODOTTO, LA SOSTENIBILITÀ DEL LAVORO e una RETRIBUZIONE EQUA DELLE PERSONE

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

Aranciata BIO €3,5

realizzata con ARANCIA DI RIBERA D.O.P. da agricoltura BIOLOGICA, in acqua DELL'ETNA. con ZUCCHERO 100% ITALIANO, SOLO AROMI NATURALI e OLI ESSENZIALI. senza conservanti

CHINOTTO BIO €3,5

realizzata con ESTRATTO DI CHINOTTO da agricoltura BIOLOGICA, in acqua DELL'ETNA. con ZUCCHERO 100% ITALIANO, SOLO AROMI NATURALI e OLI ESSENZIALI. senza conservanti

CAFFETTERIA

ESPRESSO € 2,00

DECA € 2,00

ORZO € 2,00

CAFFÈ MACCHIATO € 2,50

CAPPUCCINO € 3,50

LATTE MACCHIATO € 3,50

CAPPUCCINO SOIA € 3,80

AMERICANO € 2,50

CORRETTO € 3,00

DOPPIO € 4,00

TÈ/TISANA € 3,00

COPERTO €2,5

Pane, acqua e SIMPATIA INCLUSI!

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

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