

Nos Entrées

- Antipasto Toscano** € 10
charcuterie artisanale de *Macelleria Marini* de Pistoia, croûtons traditionnels, Fromage Frais de Montagne *Uffiziatura Pagliai* e cornichons de la Vineria
1, 4, 7, 9, 12 *
- Plateau di Formaggi** € 12
sélection de fromages italiens et étrangers combinés avec des sauces, de la moutarde et du miel selon la saison
7, 8, 10, 12
- Fantasia di Crostoni e Bruschette della Vineria** € 14
dégustation de six délicieuses pièces de croûtons et bruschetta
1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

Plat Principal

- Vellutata VG** € 10
soupe à la crème de pois chiches et carottes avec betterave marinée, pistache et huile de thym
- Quinoa VG** € 11
quinoa tricolore BIO aux asperges, tofu fumé et noix
6, 8
- Shawarma V-VG** € 13
notre version végétarienne de ce plat typique du Moyen-Orient; wrap farci aux pois chiches rôtis au parfum méditerranéen, crème de haricots, légumes de saison croquants et sauce yaourt sur salade fraîche
1, 3, 5, 6, 7, 10, 12

Accompagnements

- Pommes de terre épicée avec nos sauces **V-VG** € 5
1, 3, 5, 6, 12 *
- Falafel artisanal aux pois chiches avec notre sauce au yaourt **V-VG** € 5
3, 5, 6, 7, 10, 12 *
- Salade Mixte aux Légumes de Saison **VG** € 5

Hamburger Délicieux

Tous nos burgers artisanaux sont servis dans des pains fraîches aux céréales, avec pommes de terre épicées et sauces de la Vineria

Juicy Lucy

180gr Burger de bœuf italien de *The Butcher by Nicola Ferrari* cuit à basse température et grillé, Farci de fromage *Monte Veronese d.o.p.*, salade de chou garni de sauce au yaourt

1, 3, 5, 7, 10, 11, 12 *

€15

Cheeseburger

200g Burger de bœuf *Chianina* cuit sur le gril servi avec salade tendre, tomates fraîches, *Monte Veronese d.o.p.* et oignon rouge caramélisé

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

€14

Deep Purple

blanc de poulet cuit à basse température puis grillé servi avec radicchio sauté, *Brie* et oignon caramélisé

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

€14

Kraken

tentacule de poulpe cuit à basse température, houmous rose de pois chiches et betteraves, *Olives Taggiasca* et notre sauce au yaourt

1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 14 *

€18

Vurger ✓

Tomino de brebis frais de *l'Uffiziatura Pagliai* servi *agretti* parfumés au citron et noix

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

€14

Alcachofa VG

Artichauts tendres cuits à basse température avec genièvre et citron servis sur salade fraîche, *pesto* de tomates séchées et amandes et Fromage frais vegan

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

€14

Salades Gourmandes

Cesare

€9

Avec 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 V-VG

€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, 12 *

Avventurosa

€12

Salade tiède avec salade mixte, tentacule de poulpe cuit à basse température, crème délicate de pommes de terre, paprika doux et fenouil croquant

2, 4, 14 *

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*

1, 7, 12

Solito

jambon rôti, crème de truffe de *Savini Tartufi* et Brie

1, 7

Campagnolo V-VG

pâté d'artichauts, tomates séchées BIO et *Taleggio d.o.p.*

1, 7, 12

Carciofolaro

pâté d'artichauts, *Pecorino Toscano* et Jambon Cru Toscan

1, 7

Goloso

bacon rôti, oignon rouge caramélisé et *Taleggio d.o.p.*

1, 7, 12

Dessert

Cheesecake 1, 3, 7, 8

€6

Cheesecake à la pistache revisité avec crumble de biscuit et chocolat blanc

Tiramisù VG

€6

tiramisù *Vegan* avec café expresso et gouttes de chocolat noir

Carrot Cake 1, 5, 8 VG

€6

gâteau *Vegan* aux carottes avec crème de noisette

Una Peroni 7, 8

€6

crème de *Ricotta* de brebis et avec noix et poires parfumées à la cannelle et à l'orange

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 tous 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

Couvert comprenant eau déminéralisée, pain et sympathie

€2

* produit surgelé ou congelé à l'origine

V Végétarien

VG Vegan

V-VG Végétarien également disponible en version Vegan

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 ET PRODUITS A BASE DE GRAINES DE SESAME

12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

13 LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN

14 MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES

Boissons Non Alcoolisées

Eau	Inclus dans la couvert!
Coca Cola 0,33l	€ 3,00
Coca Cola zero 0,33l	€ 3,00
Rose Lemonade – Fentimans	€ 3,00

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.

Caffetteria

Espresso € 2,00
Décaféiné € 2,00
Café d'Orge € 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
Thé € 3,00