

NOS ENTRÉES

Antipasto Toscano € 10

charcuterie artisanale de Macelleria Marini de Pistoia, croûtons traditionnels, fromage frais de Montagne Uffiziatura 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

Fantaisie de la Vineria € 14

dégustation de six délicieuses pièces de croûtons et bruschetta

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

ACCOMPAGNEMENTS €5

Frites

pommes de terre épicée avec nos sauces

6, 8 V-VG

Falafel

falafel artisanal aux pois chiches avec notre sauce au yaourt

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

Salade Mixte

avec Légumes de saison

VG

PLAT PRINCIPAL

Vellutata €10

crème soupe de pois et pommes de terre, noisettes grillées et flocons de fromage Shropshire Bleu

7, 8 VG

Soupe €10

soupe de lentilles et chou noir

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

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 et Jambon Cru Toscan

1, 7

Goloso

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

1, 7

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 Monte Veronese d.o.p., salade de chou garnie avec notre sauce au yaourt et bacon

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

Cheeseburger € 14

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 *

MadMax € 14

blanc de poulet cuit à basse température puis grillé servi avec citrouille rôtie et fondue de fromage Shropshire Blue

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

Vurger € 14

Tomino de brebis frais de l'Uffiziatura Pagliai enveloppé de chou et tapenade de tomates séchées et olives Taggiasca

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

Raperonzolo € 14

Médailon de céleri-rave cuit au four avec des herbes, pesto de chou noir et d'amandes et crème des haricots cannellini

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

Zucca Barucca € 14

Boulettes de citrouille rôties et de pois chiches servies avec des épinards sautés et des tomates séchées

1, 5, 6, 11, 12 * VG

SALADES GOURMANDES

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

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

Ghiottona € 10

Salade mixte, crème de potiron rôti tiède, oignons caramélisés, noix et fondue au Shropshire Blue

7, 8, 12

DESSERTS €6

Cheesecake

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

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

Bianconiglio

Mousse d'amandes avec crumble de biscuits et coulis de fruits rouges

1, 6, 8, 9, 13 VG

Carrot Cake

gâteau aux carottes moelleux servi avec crème de noisettes

1, 5, 6, 8 VG

Una Peroni

crème de Ricotta de brebis avec compote de poires et noix

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

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eau – Inclus dans la couvert
plate ou gazeuse

Rose Lemonade 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.

Gaza Cola – Gaza Cola Sugar Free €3

Gaza Cola est une entreprise 100 % palestinienne, des ingrédients utilisés aux mains qui fabriquent chaque canette. Notre mission est simple mais puissante: créer un produit qui non seulement ravit le palais, mais contribue également à la reconstruction de Gaza. Les produits Gaza Cola soutiennent des projets humanitaires, notamment la reconstruction de l'hôpital Al Karama dans le nord de Gaza. Nous sommes convaincus que chaque canette de Gaza Cola est un pas vers un avenir meilleur pour le peuple palestinien. Gaza Cola est bien plus qu'une simple boisson: c'est un symbole de résistance, d'espoir et de liberté.

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. 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 CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN | 8 FRUITS À COQUE |
| 2 CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS | 9 CELERI ET PRODUITS À BASE DE CELERI |
| 3 ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS | 10 MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE |
| 4 POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS | 11 GRAINES DE SESAME |
| 5 CACAHUETES ET PRODUITS À BASE DE CACAHUETES | 12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES |
| 6 SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA | 13 LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN |
| 7 LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT | 14 MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES |

Couvert €2

eau, pain et sympathie inclus