

Menu Vinaria

Antipasti

Il Crudo di Pesce della Vinaria
(Carpacci di Pesce, Molluschi e Crostacei)
€ 30,00

Il Misto di Pesce della Vinaria
(Saor, Marinati, Mantecati, Bolliti, in Umido)
piccolo **€ 20,00** grande **€ 30,00**

Le Tartare di Pesce e Crostacei della Vinaria
€ 30,00

Le Ostriche Fines di Normandia
€ 3,00 al pezzo

*Gli Gnocchi Fritti con Acciughe del Cantabrico
e Maionese Vegana all'Aglio Nero, o con
Prosciutto Crudo d'Osvaldo e Mostarda di Pere*
€ 12,00

Il Gran Fritto di Verdure
(Verdure di Stagione e Maionesi Vegane Aromatizzate)
€ 13,00

La Tartare di Manzo
(Tartare di Manzo condita con Succo di Limone, Prezzemolo, Cipolla di Tropea, Capperi, Senape,
Worcestershire, Tabasco, Sale, Pepe Nero, olio EVO, Uovo)
piccola **€ 18,00** grande **€ 30,00**

La Burrata si mangia con le Acciughe
(Burrata di Latte Vaccino, Acciughe del Cantabrico,
Capperi Disidratati, Pomodoro Datterino, Pomodori Secchi)
€ 18,00

La Selezione di Affettati con Verdure di Stagione in Agrodolce
€ 17,00



Primi

*Il Risotto al Nero di Seppia, Seppie alla Veneziana e Zest di Limone
(min. 2 persone) € 18,00/pers.*

*Le Linguine con la Bottarga di Tonno
(Bottarga di Tonno, Aglio, Prezzemolo, Burro, Olio EVO)
€ 18,00*

*Le Tagliatelle Nere all'Uovo con Pomodori Datterini e Frutti di Mare
€ 20,00*

*La Pasta del Giorno
(Spaghetti con Pesce Fresco del Giorno del Mercato)
€ 20,00*

*Il Pasticcio di Pesce della Vinaria
(Lasagne verdi con Pesce Bianco e Molluschi)
€ 18,00*

*Le Pappardelle all'Uovo con Ragù di Carni Bianche e Pecorino Romano
(Ragù con Verdure e Carne di Vitello e Maiale)
€ 16,00*

*Le Tagliatelle all'uovo con Crema di Topinambur, Fiori di Zucca,
Olio al Sesamo e Zest di Limone
€ 15,00*



Secondi

Il Filetto di S. Pietro dorato con Carciofi croccanti

€ 30,00

*Il Cartoccio di Pesce della Vinaria
(Pesce, Crostacei, Molluschi, Patate, Pomodoro)*

€ 25,00

Il Branzino al Sale con Verdure di Stagione

€ 30,00

*I Calamari Ripieni con Salsa di Zucchine
(Calamari, Verdure Miste)*

€ 22,00

*La Vinaria è Stata al Mercato
(Chiedere al Cameriere l'Offerta di Pesce del Giorno)*

...

*L'Hamburger di Manzo e Chorizo Iberico scomposto
(230gr di Manzo e Maiale, Verdure di Stagione,
Patate alla Salvia, Maionesi Vegane)*

€ 18,00

*La Tagliata di Filetto di Manzo alla Robespierre
(Filetto di manzo, Worchestershire, Olio EVO, Rosmarino, Verdure di Stagione)*

€ 30,00

*L'Hamburger Vegano con Crema di Spezzati Affumicata
(Cereali, Legumi, Verdure di Stagione, Maionese Vegana)*

€ 16,00

Selezione "Vinaria" di Formaggi e Salumi Italiani

€ 25,00



Insalate e Formaggi

*Insalata Gran Vегgie di Verdure cotte e crude
con olio EVO al Basilico*

€ 8,00

*Insalata Verde con Pomodori Secchi e Datterini,
salsa Tzatziki, Feta, Olive Taggiasche*

€ 14,00

*Insalata Verde e Misticanza con Datterini,
Burrata di Latte Vaccino, Acciughe del Cantabrico*

€ 16,00

*Insalata Verde e Misticanza con Datterini,
Gamberi scottati con Terra bruciata,
Chips di Radice di Loto e Maionese Vegana al Curry*

€ 15,00

*Insalata di Finocchio, Sedano, Bottarga di Muggine di Orbetello grattugiata e a cubetti, Uvetta,
scorza d'Arancia grattugiata,
Aneto e granella di Pistacchio*

€ 16,00

*Selezione "Vinaria" di Formaggi Italiani,
Mostarde e Frutta fresca*

€ 18,00



Pizze Gourmet

Pizze ottenute da impasto con farine di grano italiano macinate a pietra

Margherita Gourmet: Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Olio al Basilico, Basilico fresco, Origano Selvatico

€ 10,00

Certosa: Crema di Zucchine Fresche, Cipolla Rossa di Tropea Caramellata, Selezione di Formaggi di Latte di Capra, Vacca e Pecora

€ 16,00

Amaltea: Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Acciughe del Cantabrico, Capperi, Olive Taggiasche, Basilico Fresco, Origano Selvatico

€ 16,00

Bocca di Porto: Pomodoro San Marzano DOP, Olio all'Aglio, Prezzemolo, Molluschi e Crostacei in Cassiopipa

€ 20,00

Abazia: Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto Branchi, Uova di Quaglia, Fiori di Zucca

€ 16,00

Becaria: Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Prosciutto crudo d'Osvaldo, Formaggio Blu di Latte di Capra

€ 18,00

Quello che non può mancare mai

Pizze ottenute da impasto con farine di grano italiano macinate a pietra

Casseleria: Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto Branchi, Burrata di Latte Vaccino, Rucola

€ 15,00

Carbonera: Mozzarella Fior di Latte, Uovo di Quaglia, Pancetta Rigata di Cinta Senese, Pepe Katmandu, Pecorino Romano, Zeste di Limone

€ 14,00

Patto col Diavolo: Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, 'Nduja di Spilinga, Basilico

€ 14,00



Pescaria: Mozzarella Fior di latte, Salmone Irlandese Bio Marinato,
Rafano fresco, Spuma di Aneto, Pepe di Sechuan, Pepe Rosa

€ 20,00

Corte Scura: Schiacciata al Nero di Seppia, Pesto al Basilico,
Burrata di latte Vaccino, Lamponi freschi

€ 14,00

Gradenigo: Mozzarella Fior di Latte, Basilico
Verdure di Stagione in varie cotture

€ 12,00

Dessert

Caigo

(Meringa, Mousse alla Liquirizia, Gelato al Sesamo Nero,
Rosmarino Caramellato, Ganaches di Salvia, Short Bread)

€ 10,00

Tiramisù

(Mascarpone, Savoiard, Caffè, Cacao, Tuorli d'Uovo)

€ 8,00

Sweet Summer

(Frolla, Mascarpone, Frutta Fresca)

€ 10,00

Marubio

(Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido, Frutti di Bosco)

€ 9,00

Petit Four

(Biscotti Misti e Praline al Cioccolato di Nostra Produzione)

€ 5,00

Torta del Giorno

€ 9,00

Sorbetti e Gelati di nostra produzione

€ 6,00

