

VINERIA VENCÒ
del Collio
Anniversary





ANTIPASTI APPETIZER

- Selezione di Salumi e Formaggi del territorio con composte fatte in casa (per 2 p.)** € 23
Selection of local cold cuts and cheeses with homemade compotes (for 2 p.)
(vino consigliato: Friulano Doc Collio) (2, 6, 10)
- Battuta di Manzo al coltello, composta di Cipolla caramellata e Maionese all' Aglio nero** € 15
Beef tartare with caramelized onion compote and black garlic mayonnaise
(vino consigliato: Merlot - Refosco) (1, 6, 14)
- La Carne salada affumicata con crema di Bufala, Pomodori secchi e frutti di Capperò** € 15
The smoked "carne salada" beef with dried tomatoes and buffalo cheese
(vino consigliato: Cabernet Sauvignon) (3, 6, 10)
- Millefoglie di Melanzane alla parmigiana con Mozzarella e clorofilla di Basilico** € 14
Traditional eggplants "parmigiana" with mozzarella cheese and basil
(vino consigliato: Merlot Doc Collio) (2, 3, 6, 10)
- Trota marinata all' Aneto con Arancia, Finocchi e Grissini di farina d' uva** € 15
Marinated trout with dill, orange, fennels and grape flour breadstick
(vino consigliato: Sauvignon Blanc Valbuins) (1, 6, 7)
- Sâte di Polpo su vellutata di Zucca gocce di inchiostro e zest di Lime** € 16
Pumpkin cream with Octopus sâte, squid ink and lime zest
(vino consigliato: Chardonnay Doc Collio) (6, 11)

I SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

- Frico morbido della Vineria con Salame fresco all' aceto di Vino e Cappuccio al Cumino** € 13
The traditional soft Frico with fresh salami in in vinegar, cabbage with cumin
(vino consigliato: Friulano Doc Collio) (2, 6, 10)

ALLERGENI

1 GLUTINE 2 FRUTTA A GUSCIO 3 SEDANO 4 SENAPE 5 SESAMO 6 SOLFITI 7 PESCE 8 CROSTACEI 9 LUPINI 10 LATTE
11 MOLLUSCHI 12 SOIA 13 ARACHIDI 14 UOVA

Gentile Cliente, i numeri che sono riportati in questo menù indicano gli allergeni presenti nei nostri piatti. Tuttavia, se siete allergici o intolleranti a qualche alimento, comunicatelo preventivamente al nostro personale di sala, che sarà in grado di aiutarvi nella Vostra scelta al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o abbattuta all' origine.

Vi ringraziamo per la Vostra collaborazione e per aver scelto Vineria Vencò.



PRIMI FIRST COURSE

- Gnocchetti di Zucca Violina saltati con Radicchio e Salsiccia** € 14
Pumpkin handcraft dumplings with sausage and red chicory
(vino consigliato: Merlot Doc Collio) (1, 6, 10, 14)
- Cjarsons della tradizione con Burro alla Salvia e Ricotta affumicata** € 15
Typical hand-made ravioli (cjarsons) with butter, sage and smoked ricotta cheese
(vino consigliato: Solarco) (1, 2, 6, 10, 14)
- Bucatini alla Amatriciana** € 13
Bucatini pasta with Amatriciana sauce
(vino consigliato: Chianti Borgo Salcetino) (1, 3, 6, 10)
- Spaghetto alla Carbonara** € 13
Spaghetti Carbonara
(vino consigliato: Friulano Manditocai) (1, 6, 10, 14)
- Tagliolini saltati al Nero di Seppia con Pomodorini confit e caviale di Limone** € 14
Tagliolini sauté in squid ink with confit cherry tomatoes and lemon caviar
(vino consigliato: Pinot Bianco Cavezzo) (1, 6, 10, 11, 14)
- Tagliolini alla Busara di Crostacei** € 16
Tagliolini with shellfish Busara
(vino consigliato: Chardonnay Doc Collio) (1, 6, 7, 8, 14)

I SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

- Tagliolino al San Daniele e semi di Papavero** € 12
Tagliolini with san Daniele raw ham and poppy seeds
(vino consigliato: Friulano Doc Collio) (1, 6, 10, 14)

ALLERGENI

1 GLUTINE 2 FRUTTA A GUSCIO 3 SEDANO 4 SENAPE 5 SESAMO 6 SOLFITI 7 PESCE 8 CROSTACEI 9 LUPINI 10 LATTE
11 MOLLUSCHI 12 SOIA 13 ARACHIDI 14 UOVA

Gentile Cliente, i numeri che sono riportati in questo menù indicano gli allergeni presenti nei nostri piatti. Tuttavia, se siete allergici o intolleranti a qualche alimento, comunicatelo preventivamente al nostro personale di sala, che sarà in grado di aiutarvi nella Vostra scelta al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o abbattuta all'origine.

Vi ringraziamo per la Vostra collaborazione e per aver scelto Vineria Vencò.



SECONDI MAIN COURSE

- Cuberoll di Manzo irlandese Hereford con Patate al Rosmarino** € 26
Beef cuberoll with rosemary potatoes
(vino consigliato: Cabernet Sauvignon Roncalto)
- Costata di Manzo con Patate al forno e Verdure grigliate** € 6,90 hg
Grilled ribeye steak with baked potatoes and vegetables
(vino consigliato: Tiare Blu)
- Ball Tip di Black Angus con Patate e Verdure ai ferri (per 2 p.)** € 48
Black Angus Ball Tip with potatoes and sautéed vegetables
(vino consigliato: Tiare Mate Merlot)
- Abanico di Maialino Iberico alla Senape e Miele con Radicchio ai ferri e Balsamico** € 26
Abanico iberian pork with mustard and honey sauce, grilled red chicory and balsamic
(vino consigliato: Cabernet Franc) (2, 3, 4, 6)
- Tataki di Tonno al Sesamo, crudité di Finocchio, chutney di Lime e salsa Mikado** € 25
Tataki tuna fish with sesame, fennels crudité, lime chutney and Mikado sauce
(vino consigliato: Braide Alte) (5, 6, 7, 12)
- Seppie ai ferri con Patate grigliate** € 18
Grilled cuttlefish with potatoes
(vino consigliato: Solarco) (11)

I SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

- Grigliata di Carne** Costine di Maiale, Salsiccia Luganeca, Petto di Pollo alla Paprika, Tagliata di Manzo e Patate al forno € 22
Great grilled meat
(vino consigliato: Tiare Mate - Tiareblù) (3, 4, 6, 14)

ALLERGENI

1 GLUTINE 2 FRUTTA A GUSCIO 3 SEDANO 4 SENAPE 5 SESAMO 6 SOLFITI 7 PESCE 8 CROSTACEI 9 LUPINI 10 LATTE
11 MOLLUSCHI 12 SOIA 13 ARACHIDI 14 UOVA

Gentile Cliente, i numeri che sono riportati in questo menù indicano gli allergeni presenti nei nostri piatti. Tuttavia, se siete allergici o intolleranti a qualche alimento, comunicatelo preventivamente al nostro personale di sala, che sarà in grado di aiutarvi nella Vostra scelta al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o abbattuta all'origine.

Vi ringraziamo per la Vostra collaborazione e per aver scelto Vineria Vencò.



DOLCI DESSERTS

- Il Tiramisù ... crema Mascarpone con uova BIO, Savoiaro, Caffè espresso, Baileys** € 7
Tiramisù with Mascarpone cheese and Baileys
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit) (1, 6, 10, 14)
- Tortino al Cioccolato dal cuore morbido e Gelato alla Vaniglia** € 8
Hot chocolate pie with handcraft vanilla ice cream
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit) (1, 2, 10, 14)
- Crème caramel della Vineria** € 6
Crème caramel of the Vineria
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit) (10, 14)
- Torta Sacher della Vineria** € 8
Sachertorte
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit) (1, 2, 10, 13, 14)
- Crostatina di frolla ai Frutti di bosco e salsa Inglese** € 8
Tart with red fruit jam and crème Anglaise
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit) (1, 2, 10, 13, 14)
- I Sorbetti artigianali della Vineria** € 6
The Vineria's artisanal sorbet
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit)

I SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

- La Gubana "che non ti aspetti"** € 7
The Gubana you don't expect
(vino consigliato: Ramandolo - Picolit) (1, 2, 6, 10, 14)

ALLERGENI

1 GLUTINE 2 FRUTTA A GUSCIO 3 SEDANO 4 SENAPE 5 SESAMO 6 SOLFITI 7 PESCE 8 CROSTACEI 9 LUPINI 10 LATTE
11 MOLLUSCHI 12 SOIA 13 ARACHIDI 14 UOVA

Gentile Cliente, i numeri che sono riportati in questo menù indicano gli allergeni presenti nei nostri piatti. Tuttavia, se siete allergici o intolleranti a qualche alimento, comunicatelo preventivamente al nostro personale di sala, che sarà in grado di aiutarvi nella Vostra scelta al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o abbattuta all'origine.

Vi ringraziamo per la Vostra collaborazione e per aver scelto Vineria Vencò.