

# Vinù

## MENÙ APERITIVO FINO ALLE 19.30

### I NOSTRI TAGLIERI

<b>Tagliere di salumi</b> (Mortadella di Bologna con pistacchio, Coppa di Parma, Spalla cruda Devodier 24m.)	13
<b>Tagliere di salumi selezione premium</b> (Prosciutto crudo Parma Devodier 24m., Salame di Felino, Culaccia riserva Devodier 14m.)	16
<b>Tagliere di formaggi</b> (Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta, scamorza affumicata, accompagnati da miele e marmellata bio stagionale)	15
<b>Tagliere di formaggi pecorini</b> (Selezione di formaggi pecorini accompagnati da miele e marmellata bio stagionale)	15
<b>Tagliere misto</b> (Mortadella di Bologna con pistacchio, Coppa di Parma, Spalla cruda Devodier 24m., Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta, accompagnati da miele e marmellata bio)	19
<b>Tagliere misto premium</b> (Crudo di Parma Devodier 24m., Culaccia riserva Devodier 14m., Salame di Felino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorini, accompagnati da miele e marmellata bio)	23

### I NOSTRI CROSTONI

<b>Crostoni lardo di patanegra, miele di castagno bio e rosmarino</b>	13
<b>Crostoni al ragù di chianina</b>	16
<b>Crostoni burro, acciughe del Cantabrico, zest di limone bio</b>	15
<b>Crostoni gorgonzola, cipolle caramellate, mandorle tostate</b>	15

### APERI-PINSA GOURMET

<b>Classica</b> (Prosciutto crudo Parma Devodier 24m., rucola, scaglie di grana, olio bio evo di Colletorto ed aceto balsamico)	10
<b>Golosa</b> (Mortadella di Bologna con pistacchio, stracciatella, pistacchio ed olio bio evo di Colletorto)	10
<b>Insaziabile</b> (Porchetta di Ariccia, gorgonzola, mandorle tostate, miele di castagno bio ed olio bio evo di Colletorto)	12
<b>Puttanesca</b> (Pomodoro, olive nere, capperi, acciughe, peperoncino ed olio piccante)	11
<b>Mediterranea</b> (Melanzane, pomodorini, olive nere, menta ed olio bio evo di Colletorto)	10

### LE NOSTRE BIRRE

<b>Birra Artigianale alla spina</b>	6
<b>Birra Artigianale in bottiglia</b>	6

### I COCKTAIL

<b>Spritz (Aperol/Campari/Select/Venturo/Hugo)</b>	7
<b>Negroni / Sbagliato / Americano</b>	9
<b>Moscow / London Mule</b>	9
<b>Vodka Tonic / Lemon</b>	9
<b>Paloma</b>	9
<b>Gin Tonic:</b>	
<b>Tanqueray</b>	9
<b>Roku / Malfy Pompelmo / Hendrick's</b>	11
<b>Mare</b>	12
<b>Del Professore / Bobby's</b>	13
<b>Monkey 47</b>	14
<b>Tanqueray 0.0</b>	9

### SOFT DRINKS / ANALCOLICI

<b>Coca cola</b>	3
<b>Ginger Beer / Crodino</b>	5

Coperto incluso

ALLERGENI: per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



l'approdo dei sapori

# Vinù

## I NOSTRI TAGLIERI

<b>Tagliere di salumi</b> (Mortadella di Bologna con pistacchio, Coppa di Parma, Spalla cruda Devodier 24m.)	13
<b>Tagliere di salumi selezione premium</b> (Prosciutto crudo Parma Devodier 24m., Salame di Felino, Culaccia riserva Devodier 14m.)	16
<b>Tagliere di formaggi</b> (Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta, scamorza affumicata, accompagnati da miele e marmellata bio stagionale)	15
<b>Tagliere di formaggi pecorini</b> (selezione di formaggi pecorini accompagnati da miele e marmellata bio stagionale)	15
<b>Tagliere misto</b> (Mortadella di Bologna con pistacchio, Coppa di Parma, Spalla cruda Devodier 24m., Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta, accompagnati da miele e marmellata bio)	19
<b>Tagliere misto premium</b> (Crudo di Parma Devodier 24m., Culaccia riserva Devodier 14m., Salame di Felino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorini, accompagnati da miele e marmellata bio)	23

## I NOSTRI CROSTONI

<b>Crostoni lardo di patanegra, miele di castagno bio e rosmarino</b>	13
<b>Crostoni al ragù di chianina</b>	16
<b>Crostoni burro, acciughe del Cantabrico, zest di limone bio</b>	15
<b>Crostoni gorgonzola, cipolle caramellate, mandorle tostate</b>	15

## LE NOSTRE TARTARE

Pensate e create dalla nostra Chef argentina Rosario Quevedo

<b>La classica</b> (carne piemontese, olio bio evo di Colletorto, sale e limone, guarnita con uovo di quaglia ed accompagnata da senape in grani)	18
<b>Con burrata</b> (carne piemontese, olio bio evo di Colletorto, sale e limone, accompagnata con burrata e granella di pistacchio)	20
<b>Ai pomodorini</b> (carne piemontese, olio bio evo di Colletorto, sale e limone, accompagnata da pomodori secchi sott'olio ed aceto balsamico)	19
<b>Al tartufo</b> (carne piemontese olio bio evo di Colletorto, sale e limone, guarnita con scaglie di tartufo nero sott'olio)	22
<b>Degustazione Tartare</b> (mini tartare: la classica, con burrata, ai pomodorini ed al tartufo)	22

## I NOSTRI CARPACCI

Pensati e creati dalla nostra Chef argentina Rosario Quevedo

<b>Carne Salada</b> (carne trentina magra delicata con olio bio evo su letto di songino)	15
<b>Carpaccio di salmone affumicato</b> (accompagnato da guacamole e melograno - stagionale)	22

## I NOSTRI TORTELLI FATTI A MANO

Preparati per noi da PastaLab, della Chef Alessandra Bonati, ex Osteria Francescana \*

<b>Tortelli di patate</b>	14
<b>Ravioli cacio e pepe</b>	14
<b>Ravioli burrata e pomodorini confit</b>	15
<b>Ravioli di branzino</b>	16

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

<b>Spezzatino di cinghiale</b>	16
<b>Spezzatino d'asino</b>	16
<b>Peposo</b> (manzo toscano in cottura con vino rosso e pepe in grani)	16
<b>Stracotto di guancia con patate</b>	16
<b>Porchetta di Ariccia con patate al forno*</b> (accompagnata da gorgonzola, cipolla caramellata e mandorle tostate)	16
<b>Tomino fuso dolce</b> (guarnito con miele di castagno bio e mandorle tostate)	13
<b>Tomino fuso piccante</b> (guarnito con olio evo bio e peperoncino)	13

## I NOSTRI CONTORNI ED INSALATE

<b>Insalata mista</b> (secondo disponibilità del giorno)	6
<b>Insalata siciliana</b> (finocchio e arancia)	6
<b>Insalata al salmone</b> (salmone affumicato, rucola, guacamole, pomodorini e mandorle tostate guarnite con dressing di glassa d'aceto balsamico)	16
<b>Patate al forno*</b>	6

# Vinù

## GLI SPECIALI STAGIONALI PRIMAVERA/ ESTATE

<b><i>Fiori di zucca ripieni</i></b> (con ricotta, nocciole e limone)	9
<b><i>Tartarina di tonno rosso*</i></b> (con crema guacamole e granella di pistacchio, guarnita con semi di papavero ed arancia)	14
<b><i>Tortelli d'erbetta alla parmigiana</i></b> (preparati per noi da Pastalab della Chef Alessandra Bonati, ex Osteria Francescana*)	15
<b><i>Tortelli ai carciofi</i></b> (preparati per noi da Pastalab della Chef Alessandra Bonati, ex Osteria Francescana*)	15
<b><i>Tagliatelle gorgonzola e tartufo nero</i></b>	15
<b><i>Tagliatelle al ragù di chianina</i></b>	13
<b><i>Carpaccio di tacchino arrosto</i></b> (condito con zest di limone ed olio d'oliva evo)	14
<b><i>Carpaccio di pesce spada affumicato</i></b> (su letto di songino, guarnito con pompelmo e noci tostate)	16
<b><i>Pappa al pomodoro toscana</i></b>	11

ALLERGENI: per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio  
\*prodotto abbattuto



*l'approdo dei sapori*

## I DOLCI

Dolce del giorno 6

## SOFT DRINKS / ANALCOLICI

Coca cola 3

Ginger Beer / Crodino 5

## LE NOSTRE BIRRE

Birra Artigianale alla spina 6

Birra Artigianale in bottiglia 6

## I NOSTRI AMARI

**Amara, 30%vol.** (Siciliano, ottenuto da arance rosse coltivate sulle radici dell'Etna. Fresco e profumato) 7

**Amaro dell'erborista, 21%vol.** (Marchigiano, decotto di china e genziana addolcito con miele dei monti sibillini) 6

**Bomba Carta, 33%vol.** (Sardo, erbe officinali, cuore al miele di corbezzolo) 8

**Bresca Dorada, 30%vol.** (Sardo, infusione di mirto ed erbe officinali. Selvaggio, lievemente amaricante) 5

**Jefferson, 30%vol.** (Calabro, intenso e dalle note agrumate, di genziana e rosmarino con punte di dolcezza) 8

**Petrone, 33%vol.** (Campano, infusione di erbe del giardino della Reggia di Caserta, austero, leggermente amaricante) 6

**Il Varnelli, 46%vol.** (Marchigiano, espressione dell'anice allo stato puro) 5

## I VINI DOLCI

Recioto di Soave 6

Passito di Pantelleria 7

Porto 6

## LE GRAPPE

Grappa bianca 6

Grappa barricata 7

## RUM

Accompagnati da cioccolato fondente

Barceló Imperial 8

Dictador 9

Diplomático Reserva 11

## I WHISKY

Ardbeg single malt 10 anni 12

Nikka From The Barrel single malt 10 anni 10

## I COCKTAIL

Spritz (Aperol/Campari/Select/Venturo/Hugo) 7

Negroni / Sbagliato / Americano 9

Moscow / London Mule 9

Vodka Tonic / Lemon 9

Paloma 9

### Gin Tonic:

Tanqueray 9

Roku / Malfy Pompelmo / Hendrick's 11

Mare 12

Del Professore / Bobby's 13

Monkey 47 14

Tanqueray 0.0 9

Acqua 2

Caffé 2

Coperto 2

ALLERGENI: per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio  
\*prodotto abbattuto



*l'approdo dei sapori*