





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, 14)

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)

Flan di Zucca, fonduta al Montasio e polvere di San Daniele € 12
Pumpkin flan, montasio cheese cream and crumble of San Daniele
(vino consigliato: Pinot Grigio Doc) (10, 14)

Trota marinata* all' Aneto con Arancia, Finocchi e Grissini ai 3 semi € 15
Marinated trout with dill, orange, fennels and seed mix breadstick
(vino consigliato: Sauvignon Blanc Valbuins) (1, 4, 5, 6, 7, 9, 12)

Polpo* scottato su crema di Piselli*, Pomodorini secchi e fonduta di Bufala campana € 16
Grilled octopus on peas cream, dried tomatoes and buffalo cheese cream
(vino consigliato: Chardonnay Doc Collio) (6, 7, 8, 9, 10, 11, 14)

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, 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 all'origine o abbattuta per migliorarne la conservazione. Vi ringraziamo per la Vostra collaborazione e per aver scelto Vineria Vencò.



PRIMI FIRST COURSE

- Gnocchetti di Zucca con Radicchio rosso di Treviso e Salsiccia friulana** € 13
Handcraft Pumpkin dumplings with red chicory and typical sausage
(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)
- Spaghetto alla Carbonara** € 12
Spaghetti Carbonara
(vino consigliato: Friulano Manditocai) (1, 6, 10, 14)
- Tagliolini al ragù di Cervo** € 15
Tagliolini pasta with venison meat sauce
(vino consigliato: Tiare Mate) (1, 3, 4, 6, 10, 14)
- Spaghetti alla Colatura di Alici di Cetara e Bottarga di Muggine** € 16
Spaghetti with anchovy drippings from Cetara and dried mullet eggs
(vino consigliato: Pinot Bianco Cavezzo) (1, 7, 8, 10, 11, 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 gradi di aiutarvi nella Vostra scelta al fine di evitare qualsiasi tipo di contaminazione.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata all'origine o abbattuta per migliorarne la conservazione. Vi ringraziamo per la Vostra collaborazione e per aver scelto Vineria Vencò.



SECONDI MAIN COURSE

Cuberoll di Manzo irlandese Hereford con Patate al Rosmarino € 28

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.) € 49

Black Angus Ball Tip with potatoes and sautéed vegetables

(vino consigliato: Tiare Mate Merlot)

Guancetta di Maiale brasata al Pignolo con crema di Patate e Verdurine spadellate € 22

Pork cheeks cooked in Pignolo red wine with mash potatoes and baked vegetables

(vino consigliato: Refosco Riul)

(3, 6)

Rana Pescatrice in CBT aromatizzata al Timo, Indivia Belga stufata con Uva sultanina € 24

Monkfish in CBT with Thyme, witloof chicory and raisins

(vino consigliato: Manditocai)

(1, 7)

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 € 24

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 all'origine o abbattuta per migliorarne la conservazione. 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 della Nonna con Crema pasticciera e Pinoli tostati** € 8
Hand craft tart with custard crème and toasted pine nuts
(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 gradi 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.