





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 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 <i>Handcraft Pumpkin dumplings with red chicory and typical sausage</i> (vino consigliato: Merlot Doc Collio) (1, 6, 10, 14)	€ 13
Cjarsons* della tradizione con Burro alla Salvia e Ricotta affumicata <i>Typical hand-made ravioli (cjarsons) with butter, sage and smoked ricotta cheese</i> (vino consigliato: Solarco) (1, 2, 6, 10, 14)	€ 15
Spaghetto alla Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i> (vino consigliato: Friulano Manditocai) (1, 6, 10, 14)	€ 12
Tagliolini al ragù di Cervo <i>Tagliolini pasta with venison meat sauce</i> (vino consigliato: Tiare Mate) (1, 3, 4, 6, 10, 14)	€ 15
Spaghetti alla Colatura di Alici di Cetara e Bottarga di Muggine <i>Spaghetti with anchovy drippings from Cetara and dried mullet eggs</i> (vino consigliato: Pinot Bianco Cavezzo) (1, 7, 8, 10, 11, 14)	€ 16

I SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

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

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.



SECONDI MAIN COURSE

Cuberoll di Manzo irlandese Hereford con Patate al Rosmarino <i>Beef cuberoll with rosemary potatoes</i> (vino consigliato: Cabernet Sauvignon Roncalto)	€ 28
Costata di Manzo con Patate al forno e Verdure grigliate <i>Grilled ribeye steak with baked potatoes and vegetables</i> (vino consigliato: Tiare Blu)	€ 6,90 hg
Ball Tip di Black Angus con Patate e Verdure ai ferri (per 2 p.) <i>Black Angus Ball Tip with potatoes and sautéed vegetables</i> (vino consigliato: Tiare Mate Merlot)	€ 49
Guancetta di Maiale brasata al Pignolo con crema di Patate e Verdure spadellate <i>Pork cheeks cooked in Pignolo red wine with mash potatoes and baked vegetables</i> (vino consigliato: Refosco Riul) (3, 6)	€ 22
Rana Pescatrice in CBT aromatizzata al Timo, Indivia Belga stufata con Uva sultanina <i>Monkfish in CBT with Thyme, witloof chicory and raisins</i> (vino consigliato: Manditocai) (1, 7)	€ 24
Seppie* ai ferri con Patate grigliate <i>Grilled cuttlefish with potatoes</i> (vino consigliato: Solarco) (11)	€ 18

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 <i>Great grilled meat</i> (vino consigliato: Tiare Mate - Tiareblù) (3, 4, 6, 14)	€ 24
---	------

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, Savoiardo, 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 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.