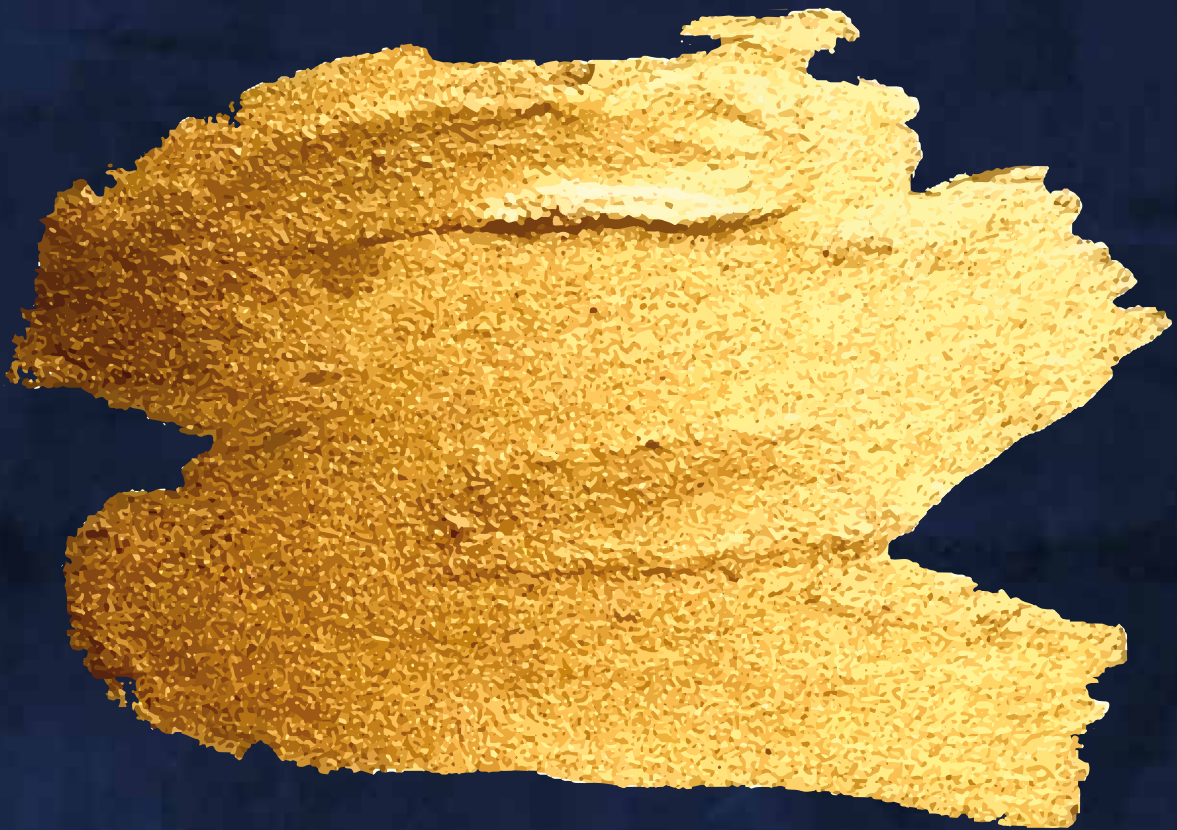




VINARIUS

by

MARE
MOSSO



menù

ANTIPASTI

APPETIZERS

- Gran tagliere di salumi e formaggi con le sue confetture** ^{5,6,10} € 26
Large platter of cold cuts, cheese with its jams
- Carpaccio di wagyù, vinagrette di aceto balsamico e sale maldon*** ^{10,12} € 24
Wagyu carpaccio, balsamic vinegar and maldon salt vinaigrette
- Patanegra con crostini caldi** ^{1,5,10} € 23
Patanegra with hot croutons
- Tocchetti di salmone marinato con maionese lime e menta, datterino giallo infornato e coulisse di piselli *** ^{2,4,6,7,3} € 15
Marinated salmon chunks with lime and mint mayonnaise, baked yellow cherry tomatoes and pea coulisse
- Tartare di manzo, burratina artigianale, asparagi trifolati e crumble di taralli*** ^{1,7,6} € 15
Beef tartare, artisanal burrata, sautéed asparagus and taralli crumble
- Lingotti di tonno croccante al panko servito con salsa all'amatriciana*** ^{1,2,3,9,11} € 15
Crispy Panko Tuna Ingots Served with Amatriciana Sauce
- Bocconcini di mozzarella di bufala, straccetti di patanegra, pomodorino dry, pane carasau con colatura di basilico** ^{1,6,10} € 14
Buffalo mozzarella bites, patanegra strips, dried cherry tomatoes, carasau bread with basil sauce
- Parmigiana tradizionale Vinarius** ^{1,3,7} € 14
Traditional Parmigiana Vinarius
- Polpette di pane Vinarius 2.0 con salsine Mare mosso*** ^{1,3,7} € 10
Vinarius 2.0 Bread Meatballs with Rough Sea Sauces
- Pinsa con capocollo, zucchina alla poverella e stracciatella*** ^{1,10} € 15
Pinsa with capocollo, courgette alla poverella and stracciatella
- Pinsa caprese con fiordilatte, pomodorino, rucola e cacio ricotta*** ^{1,6} € 12
Pinsa caprese with fiordilatte, cherry tomatoes, rocket and ricotta cheese

COPERTO € 3,00



PRIMI FIRST COURSES

Calamarata all'astice e pomodorino* ^{1,6,14,2} Calamarata with lobster and tomato	€ 20
Troccolo con tartare di fassona e porcini su crema di parmigiano* ^{1,6} Troccolo with Fassona tartare and porcini mushrooms on parmesan cream	€ 16
Raviolone ripieno di burrata, salsa al datterino giallo, dadolata di orata e rucola fritta* ^{1,6,14,2} Ravioli filled with burrata, yellow datterino sauce, diced sea bream and fried rocket	€ 16
Gnocchetto alla barbabietola ai tre pomodori, gambero e stracciatella affumicata* ^{1,6,14,2} Beetroot gnocchi with three tomatoes, shrimp and smoked stracciatella	€ 14

SECONDI SECOND COURSES

Selezione di carni frollate Selection of aged meats	€ 55/80 al Kg./for Kg.
Tagliata di wagyu 130g con insalatina locale* ⁵ Wagyu steak 130g with local salad	€ 30
Filetto di manzo su crema di patata gialla, porcini trifolati e pepe rosa ^{5,6,8} Beef fillet on yellow potato cream, sautéed porcini mushrooms and pink pepper	€ 23
Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini ^{5,6} Sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatoes	€ 18
Costoletta di vitello alla milanese con insalatina greca e salsa caesar ^{1,3,5,6} Milanese veal cutlet with Greek salad and Caesar sauce	€ 16
Trancio di salmone con verdure di stagione croccanti* ^{1,2} Salmon steak with crunchy seasonal vegetables	€ 16
Tataki di tonno in crosta di sesamo bianco e nero con vellutata di parmigiano DOP, cavolfiori croccanti e filamenti di peperoncino* ^{2,3,6} Tuna tataki in a black and white sesame crust with a cream of DOP parmesan, crunchy cauliflower and chilli filaments	€ 16

HAMBURGER



MARE MOSSO

Panino hamburger con funghi trifolati, salsa al parmigiano DOP, pomodoro dry e rucola 1,3,12,11

Hamburger sandwich with sautéed mushrooms, DOP parmesan sauce, dried tomato and rocket

€ 16

INDELLI

Panino VEG con pesto di pistacchio, stracciatella, pomodorini infornato e insalata 1,3,9,11

VEG sandwich with pistachio pesto, stracciatella, baked cherry tomatoes and salad

€ 14

VINARIUS 2.0

Panino Hamburger con bacon croccante, cheddar, insalata, pomodoro e bbq con patatine fritte 1,3,12,11

Hamburger sandwich with crispy bacon, cheddar, lettuce, tomato and bbq with french fries

€ 15

INSALATE SALADS

GRECA

Insalata mista, cipolla, feta, origano e olive 7
Mixed salad, onion, feta, oregano and olives

€ 12

POLLO

Insalata mista, pollo grigliato, pomodorini, grana e salsa caesar 5,7
Mixed salad, grilled chicken, cherry tomatoes, parmesan and caesar sauce

€ 13

TONNO

Insalata mista, tartare di tonno, pomodorino, fiordilatte e mandorle tostate 6,8
Mixed salad, tuna tartare, cherry tomatoes, fiordilatte and toasted almonds

€ 14

CONTORNI SIDE DISHES

Caponata di stagione
Seasonal caponata

€ 7

Patatine fritte* 1
French fries

€ 6

Patate novelle al forno 6
Baked new potatoes

€ 7

Verdure grigliate di stagione
Seasonal grilled vegetables

€ 7

DOLCI DESSERT

Tiramisù 1,3,7
TRADITIONAL TIRAMISU

€ 6

Babà al rum con crema pasticcera e mirtilli 1,3,7
Rum Baba with Custard and Blueberries

€ 6

Millefoglie con crema chantilly, coulisse di frutti rossi e menta 1,3,7
Millefoglie with chantilly cream, red fruit coulis and mint

€ 6

Dolce del giorno 1,3,7
Dessert of the day

€ 7

BEVANDE DRINKS

CALICE DI VINO	€ 6
CALICE DI PROSECCO	€ 6
CALICE FRANCIACORTA	€ 9
COCKTAIL CLASSIC	€ 10
COCKTAIL PREMIUM	€ 12
SHOT	€ 4

BIRRE ALLA SPINA BEER

WARSTEINER PREMIUM PILS 40cl	€ 6
KONIG LUDWIG WEISS LAGER 40cl	€ 7
RYE RIVER RETRO IPA 40cl	€ 7

ACQUA NATURALE-EFFERVESCENTE 75CL	€ 3
ACQUA FILETTE NATURALE o FRIZZANTE 75cl	€ 5
ACQUA TONICA CORTESE	€ 3,5
LEMON SODA CORTESE	€ 3,5
THE PESCA-LIMONE CORTESE	€ 3,5
COCA COLA-COCA COLA ZERO-FANTA	€ 3,5
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 3,5
SANBITTER ROSSO	€ 3,5
CRODINO	€ 3,5

CAFFÈ	€ 1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,5

ALLERGENI

ALLERGENS

Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 - UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.

4 - PESCE E DERIVATI

Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 - SENAPE E DERIVATI

Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possono trovarsi in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 - LUPINI E DERIVATI

Presenti in molti cibi sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc...

*Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The highlighted ingredients contain or might contain allergens that can cause allergies and/or intolerances according to the EU Regulation n. 1169/2011.

We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

1 - GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobster, crabs, hermit crabs and so on.

3 - EGGS AND DERIVATIVES

All products made with eggs, even in the smallest part: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, also savory ones, ice cream and creams and so on.

4 - FISHES AND DERIVATIVES

All those food products that are made up of fish, even in small percentages, including derivatives.

5 - PEANUTS AND DERIVATIVES

Packaged snacks, creams and condiments in which there are peanuts and derivatives, even in small percentages.

6 - SOY AND DERIVATIVES

Milk, tofu, noodles, etc.

7 - MILK AND DERIVATIVES

Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams

Every product which contains milk.

8 - NUTS AND DERIVATIVES

All products that include almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios.

9 - CELERY AND DERIVATIVES

It is present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10 - MUSTARD AND DERIVATIVES

It can be found in sauces and dressings, especially mustard.

11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

Besides whole seeds used for bread, you can find traces in some types of flours.

12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Used as preservatives, you can find them in: canned fish products, pickled foods, oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13 - LUPINI BEANS AND DERIVATIVES

You can find it in roasted foods, salamis, flours, etc.

14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES

Queen scallop, razor clam, scallop, cockle, date mussel, smooth clam, garagolo, sea snail, mussel, murex, oyster, patella, sea truffle, wedge shell, clam, etc.

**Certain products may have been frozen or blast-chilled.*

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior decontamination treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

