

OINOS


WINE BISTROT

lunch

I NOSTRI SFIZI SENZA GLUTINE

LE MINI LASAGNE CLASSICA O BOSCAIOLA	€ 6
PIZZETTE SFOGLIA e RUSTICI	€ 6
TRIS DI BOTTONCINI FARCITI	€ 5
TRIS DI VOULEVANT	€ 5
TRANCI DI PIZZA ASSORTITA	€ 6
NUGGETS DI POLLO	€ 7
CHEESECAKE	€ 6

ENTREE

 **TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI**
CON MIELE DI ACACIA, MILLEFIORI PICCANTINO, MOSTARDE E CIALDE DI PANE


medio €12
grande €18

FRISELLE

PACHINO, ORIGANO, BASILICO


€ 4

PESTO DI RUCOLA e BUFALA
RUCOLA, PARMIGIANO, PECORINO, PINOLI, SALE, PEPE, OLIO EVO, UOVO SODO

€ 7

PINSE

ROSMARINO&OLIO


€ 3,50

STRACCETTI DI MORTADELLA,
FIOR DI LATTE, CREMA DI PISTACCHIO

€ 7

GAMBERONE MARINATO, AVOCADO, RUCOLA

€ 9

STRACCIATELLA AFFUMICATA, RUCOLA,
PACHINO E SCAGLIE DI GRANA

€ 9

INSALATE

GRECA
ICEBERG, CROSTINI DI PANE ALLE ERBE, CETRIOLO, ORIGANO, FETA, OLIVE GRECHE, SCALOGNO, POMODORO RAMATO, YOGURT GRECO


€ 7

MARINATA
ICEBERG, SALMONE MARINATO, CROSTINI DI PANE ALLE ERBE, PACHINO, SEMI DI SESAMO, CREME FRAICHE, ARANCIA

€ 9

FRUTTOLA
ICEBERG, CROSTINI DI PANE ALLE ERBE, FRUTTA DI STAGIONE, SEMI DI PAPAVERO, SEMI DI SESAMO, SCAGLIE DI PECORINO

€ 8

 **MELE e NOCI**
MELE, NOCI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

€ 7

I DOLCI

TIRAMISÙ

€6

FRUTTA DI STAGIONE


€6





CHEESECAKE

€6

DOLCI DEL GIORNO

€6

ENTREE

- 
GAZPACHO CATALANO
 POMODORO, CETRIOLO, SCALOGNO, MAIS, BASILICO, PREZZEMOLO, LIMONE, OLIO, SALE, PEPE €5
- 
SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E RUCOLA
 SALMONE, ARANCIA, LIMONE, LIME, RUCOLA, ICEBERG €8
- CANNOLO SICILIANO SALATO**
 RICOTTA, ZAFFERANO E PISTACCHIO €6
- 
TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI
 CON MIELE DI ACACIA, MILLEFIORI PICCANTINO, MOSTARDE E CIALDE DI PANE €12 medio
€18 grande
- 
PATA NEGRA €20






PINSE

- ROSMARINO&OLIO** € 3,50
- STRACCHETTI DI MORTADELLA,
FIOR DI LATTE, CREMA DI PISTACCHIO** € 7
- GAMBERONE MARINATO, AVOCADO, RUCOLA** € 9
- STRACCIATELLA AFFUMICATA, RUCOLA,
PACHINO E SCAGLIE DI GRANA** € 9


FRISELLE

- PACHINO, ORIGANO, BASILICO** € 4
- TALEGGIO E COMPOSTA DI PERE** € 7
- PESTO DI RUCOLA e BUFALA**
 RUCOLA, PARMIGIANO, PECORINO, PINOLI, SALE, PEPE,
 OLIO EVO, UOVO SODO € 7
- CRESCENZA AI PROFUMI DELL'ORTO
CON SALMONE AGLI AGRUMI**
 BASILICO, MAGGIORANA, ORIGANO, TIMO, ARANCIA,
 LIMONE, LIME, OLIO EVO, SALE, PEPE € 5

DAL LABORATORIO

- CHEESECAKE SALATA**
 CON BISCOTTO DI TARALLO PUGLIESE, CUORE DI TALEGGIO MORBIDO E POMODORO PACHINO €9
- 
TAGLIATELLA DI ZUCCHINE
 TARTARE DI ALICE MARINATA CON SUA COLATURA, SALSIA ALLO YOGURT CON ZEST DI LIMONE €7
- 
CAPRESE "OINOS"
 BASILICO, PARMIGIANO, PECORINO, PINOLI, OLIO EVO, POMODORI PACHINO, SALE, PEPE €12
- 
FINISSIMA DI BRESAOLA CON INSALATINA DI CARCIOFI E CIALDE DI GRANA 36 MESI
 CARCIOFI, OLIO EVO, ACETO DI MELE, SALE, PEPE, MENTUCCIA €12
- 
TARTARE DI MANZO CON DADOLATA DI ZUCCHINE, CAROTE, SEDANO E MIMOSA DI TUORLO D'UOVO €15
- 
TARTARE DI TONNO E GAMBERONI CON DADOLATA DI ZUCCHINE, CAROTE E SEDANO €18

INSALATE

- GRECA**
 ICEBERG, CROSTINI DI PANE ALLE ERBE, CETRIOLO, ORIGANO, FETA, OLIVE GRECHE, SCALOGNO, POMODORO RAMATO,
 YOGURT GRECO €7
- MARINATA**
 ICEBERG, SALMONE MARINATO, CROSTINI DI PANE ALLE ERBE, PACHINO, SEMI DI SESAMO, CREME FRAICHE, ARANCIA €9
- FRUTTOLA**
 ICEBERG, CROSTINI DI PANE ALLE ERBE, FRUTTA DI STAGIONE, SEMI DI PAPAVERO, SEMI DI SESAMO, SCAGLIE DI PECORINO €8
- 
MELE e NOCI
 MELE, NOCI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO €7

I NOSTRI SFIZI SENZA GLUTINE

LE MINI LASAGNE CLASSICA O BOSCAIOLA	€ 6
PIZZETTE SFOGLIA e RUSTICI	€ 6
TRIS DI BOTTONCINI FARCITI	€ 5
TRIS DI VOULEVANT	€ 5
TRANCI DI PIZZA ASSORTITA	€ 6
NUGGETS DI POLLO	€ 7
CHEESECAKE	€ 6

OINOS
WINE BISTROT

I DOLCI

TIRAMISÙ	€6
CHEESECAKE	€6
FRUTTA DI STAGIONE	€6
DOLCI DEL GIORNO	€6

ESTRATTI

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE	€6
------------------------------	----

AMARI E DISTILLATI

AMARO DEL CAPO	€ 4
AMARO JEFFERSON	€ 5,50
JAGERMEISTER	€ 4
LIMONCELLO	€ 3
GRAPPA	€ 4
WHISKY KENSEI GIAPPONESE	€ 7
RUM DIPLOMATICO	€ 6
RUM JAMAICA e CIOCCOLATO	€ 15

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA 1lt	€ 1,50
CAFFÈ	€ 1,30
CAPPUCCINO	€ 1,90
ACQUA TONICA	€ 3,50
ARANCIATA	€ 3
LIMONATA	€ 3
CHINOTTO	€ 3
SUCCO DI FRUTTA BIO ANANAS MELA ALBICOCCA	€ 3,50
SUCCO DI MIRTILLO BIO	€ 4
TÈ ALLA PESCA BIO	€ 3,50
COCA-COLA	€ 3,50
COCA-COLA ZERO	€ 3,50

BIRRE ETERNAL CITY BREWING

30 SACCHI - DOUBLE I.P.A. - ALC. 7,8%	33cl € 6,50
BULLA - ENGLISH PALE ALE - ALC. 4%	33cl € 6
RIPA - ENGLISH PALE ALE - ALC. 5%	33cl € 6
LUPA - INDIA PALE ALE - ALC. 6,2%	33cl € 6,50
NANDO - BLACK IPA - ALC. 5,4%	25cl € 6

SPRITZ

APEROL SPRITZ	€ 7
CAMPARI SPRITZ	€ 7

NOTE

“per informazioni su prodotti che provocano allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio”

 GLUTEN FREE