

Enoteca

VÍNO e CONVÍVIO

Menù

Dal Banco

Tutto il giorno

Acciughe del Cantabrico, pane tostato,
burro demi-sel normandia:^{2,4,11}

Nardin	€ 14
Yurrita	€ 9.5
Codesa serie Oro 45g	€ 11.5
Codesa serie Oro 120g	€ 26
Codesa Serie Limitata 55g	€ 18
Codesa Serie Limitata 115g	€ 40

Degustazione di salumi^{2,4,6,10,13} € 15

Degustazione di formaggi^{1,2,4,6,10} € 15

Tagliere misto^{1,2,4,6,10,13} € 15

Carciofi sott'olio cad. € 2.5

Giardiniera di verdure⁸ € 4.5

Baccalà mantecato Marcolin^{2,11} € 10

Tartare con giardiniera di Pizzavacca^{6,8} € 15

Mandorle spagnole fritte e salate 100g⁶ € 4

Olive in salamoia Castelvetro 100g € 2.5

Coperto euro 2.5

Dal Banco

All Day

Cantabrian anchovies, toasted bread,
normandy demi-sel butter: ^{2,4,11}

Nardin	€ 14
Yurrita	€ 9.5
Codesa serie Oro 45g	€ 11.5
Codesa serie Oro 120g	€ 26
Codesa Serie Limitata 55g	€ 18
Codesa Serie Limitata 115g	€ 40

Cold cuts tasting ^{2,4,6,10,13} € 15

Cheese tasting ^{1,2,4,6,10,13} € 15

Mixed platter ^{1,2,4,6,10} € 15

Artichokes in oil cad. € 2.5

Pickled vegetables ⁸ € 4.5

Marcolin's creamed cod ^{2,11} € 10

Beef tartare with pickled vegetables ^{6,8} € 15

Fried spanish salty almonds 100g ⁶ € 4

Castelvetrano pickled olives 100g € 2.5

Cover euro 2.5

Olio EVO/EVO Olive Oil

Valentini

Loretana

Delicato - Delicate

Abruzzo - Abruzzo

Incuso

Nocellara

Intenso - Intense

Sicilia - Sicily



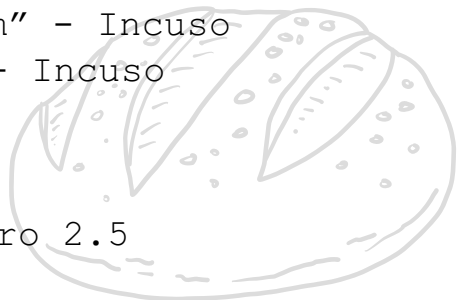
Pane del forno Lazzeroni¹

Bread from "Lazzeroni" bakery¹

Sale di Trapani "Unicum" - Incuso

Trapani Salt "Unicum" - Incuso

Coperto euro 2.5



Antipasti/Starter

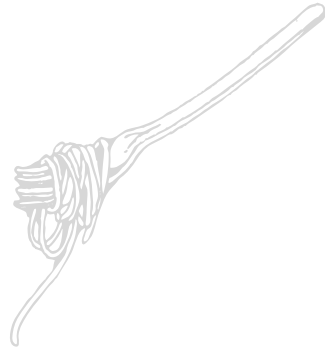
pranzo/lunch

	180/360g
Tartare con giardiniera di	€ 15 28
Pizzavacca ^{6,8}	
Polpette di pane e barbe rosse su salsa verde ^{1,2,4,5,10,13}	€ 10
Olive all'ascolana Migliori ^{1,2,4,8,10,13}	€ 12
	180/360g
Beef tartare with pickled vegetable ^{6,8}	€ 15 28
Bread and beetroots rissole with parsley sauce ^{1,2,4,5,10,13}	€ 10
Deep-fried meat stuffed olives by Migliori ^{1,2,4,8,10,13}	€ 12

Primi piatti/First courses

pranzo/lunch

Cacio e pepe di Giuseppina ^{1,2,4}	€ 14
Spaghetto alla bottarga ^{2,6,11}	€ 18
Tortelli lucchesi al ragù ^{1,2,4,6,8}	€ 16



Giuseppina's cheese and black pepper spaghetti ^{1,2,4}	€ 14
Spaghetti with bottarga ^{2,6,11}	€ 18
Tortelli meat stuffed pasta with ragù sauce ^{1,2,4,6,8}	€ 16

Secondi/Second courses pranzo/lunch

Mezzo galletto alla griglia con contorno a scelta	€ 17
Frittata di zucchini ¹	€ 14
Coniglio ripieno di spinaci e salsiccia ^{1,4,8}	€ 17
Half grilled cockerel with side of choice	€ 17
Zucchini omelette ¹¹	€ 14
Rabbit stuffed with spinach & sausage ^{1,4,8}	€ 17

Contorni/Side dish

Patate arrosto	€ 5
Fagioli rossi scoppiati	€ 5
insalata verde	€ 5
Roasted potatoes	€ 5
Red beans burst	€ 5
Green salad	€ 5

Dolci/Desserts

Bocconcini Dai Dai^{1,2,4,6,9,13}

€ 1.5

Biscotti Primo Pan^{1,2,4,5,6}

€ 4



Dai Dai Ice Cream^{1,2,4,6,9,13}

€ 1.5

Primo Pan Biscuits^{1,2,4,5,6}

€ 4



Caffè Trinci Selezione Oro

€ 2

Acqua San Bernardo 0.75L

€ 2.5

Trinci Coffe Gold Selection

€ 2



San Bernardo water 0.75L

€ 2.5

Enoteca

Vino e Convívio



www.vinoeconvivio.com



Enoteca Vino e Convivio



[enoteca_vino_convivio](https://www.instagram.com/enoteca_vino_convivio)



Vino&Convivio



[vinoeconvivio](#)

In caso di allergie e/o intolleranze si prega di segnalarlo al personale.

Please inform the staff of any allergies, intolerance you may have

1 uova, 2 glutine, 3 lupini, 4 latticini, 5 sesamo, 6 frutta a guscio, 7 anidride solforosa, 8 sedano, 9 arachidi, 10 senape, 11 pesce, 12 molluschi, 13 soia, 14 crostacei

1 eggs, 2 gluten, 3 lupine, 4 dairy products, 5 sesame, 6 shell fruit, 7 sulphur dioxide, 8 celery, 9 peanut, 10 mustard, 11 fish, 12 molluscs, 13 soy, 14 crustaceans

*Prodotto congelato *frozen product