



benvenuti a VIN Ristorante

VIN è un ristorante slow, il che significa che tutto il nostro cibo è preparato espresso, con ingredienti artigianali locali e una filosofia dalla fattoria alla tavola.

slow food, vino veloce. proponiamo un menu semplice con i migliori ingredienti che troviamo da piccoli produttori della zona, manipolati al minimo in cucina per rendere il sapore vero della materia prima. tutto abbinato con i migliori vini sia della zona e dall'estero.

VIN is a slow food restaurant, meaning that all our food is prepared on-site, with local artisanal ingredients and a farm-to-table philosophy.

slow food, vino veloce. we pair our wine with food, not vice versa. our menu is simple, changing daily, with the best local ingredients we can find, transformed as minimally as possible to accentuate the freshness and quality of the ingredients.

il menù cambia ogni giorno alla base di quello che ci portano i nostri fornitori artigianali. questo può dare una idea di quella che è la nostra cucina.

our menu changes daily based on what the local artisans supply us with. this example menu is designed to provide an idea of our offering.

antipasti

tagliere di salumi - *Iolini e bianciardi az. slow food*
15 eur

tagliere di formaggi - *az. agr. saba presidio slow food*
18 eur

taglierone di formaggi e salumi (da condividere) - *az. agr. saba presidio
slow food, Iolini e bianciardi az. slow food*
30 eur

burrata di bufala con verdure sott'olio – *azienda agricola la maremmana*
16 eur

variazione di carciofo – *az. agr. poggio alla luna*
14 eur

primi

pici nero di seppia con gamberi di piombino e pomodori di gerfalco
– *az. agr. poggio alla luna*
18 eur

gnocchi al burro e finocchietto selvatico dall'orto
16 eur

secondi

salsiccia con salsa alle cipolle- *Iolini e bianciardi az. slow food*
22 eur

bavette con patate – *soc. agr. de carli*
23 eur

faraona con verdure - *Iolini e bianciardi az. slow food*
25 eur

antipasti

cold cuts platter - *Lolini e Bianciardi az. slow food*
15 eur

cheese platter - *az. agr. Saba presidio slow food*
18 eur

big cold cuts and cheese platter (to share) – *az. agr. Saba presidio slow food, Lolini e Bianciardi Az. slow food*
30 eur

buffalo burrata with preserved veggies – *azienda agricola la maremmana*
14 eur

artichoke threesome – *az. agr. poggio alla luna*
14 eur

primi

squid ink picci with prawns from piombino and tomatoes from
gerfalco
18 eur

gnocchi with butter and wild fennel from the garden
16 eur

secondi

tuscan sausage with onion sauce - *lolini e bianciardi az. slow food*
22 eur

bavette with potatoes – *soc. agr. de carli*
23 eur

guinea fowl with veggies - *lolini e bianciardi az. slow food*
25 eur

dolce

panna cotta al vin santo
9 eur

mousse al sambuco
7 eur

cantucci di montomoli
1.5 eur/pz

selezione di formaggi
9 eur

per digerire

caffè
1 eur

caffè complicato
2 eur

limoncello
3 eur

nannoni maremmamaro
5 eur

nannoni grappa al vinsanto
10 eur

coperto (incluso acqua, caffè, e pane)
cover fee (including water, coffee, bread)
3 eur