



Menù allergeni



CAFFETTERIA

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Caffé & Co.



Dalle ore 22:00

Espresso	€ 1,00	€ 1,20
Espresso doppio	€ 1,60	€ 1,90
Espresso corretto	€ 1,60	€ 1,90
Decaffeinato	€ 1,10	€ 1,30
Ginseng	€ 1,20	€ 1,40
Ginseng tazza grande	€ 1,50	€ 1,80
Orzo	€ 1,20	€ 1,40
Orzo tazza grande	€ 1,50	€ 1,80
Caffè Leccese	€ 2,00	€ 2,20
Espresso con cubetti di ghiaccio e latte di mandorla		
Caffè shakerato	€ 2,50	€ 3,00
Marocchino	€ 2,50	€ 3,00
Caffè, crema di latte, panna e biscotto		

Dalle ore 22:00

Cappuccino	€ 1,10	€ 1,50
Cappuccino dek	€ 1,20	€ 1,60
Cappuccino di soia	€ 1,50	€ 1,90
Cappuccino di soia dek	€ 1,60	€ 2,00
Cappuccino d'orzo	€ 1,60	€ 1,90
Cappuccino ginseng	€ 1,60	€ 1,90
Ice tea limone o pesca	€ 2,00	€ 2,50
Latte	€ 1,20	€ 1,50
Latte di soia	€ 1,50	€ 1,90
Latte macchiato	€ 1,30	€ 1,60
Caffè latte	€ 1,50	€ 1,80
Cioccolata calda	€ 3,50	€ 3,80
Servita con panna e biscotto		

American coffee



Dalle ore 22:00

Caffè americano	€ 2,00	€ 2,50
Ice coffee	€ 2,00	€ 2,50
Caffè filtro a 60° servito con ghiaccio		
Ice latte	€ 2,20	€ 2,70
Caffè filtro a 60° servito con ghiaccio e latte		
Thai ice tea	€ 2,50	€ 3,00
Tea con ghiaccio e latte freddo		
Macha latte	€ 2,20	€ 2,60
Cappuccino al tea verde Macha		

American breakfast



Apple pie 1-3-7	€ 5,00
Servita calda con gelato alla crema	
Healthy granola yogurt 1-7-8	€ 4,50
Yogurt magro con granola e frutta fresca	
Açai bowl 1-7-8	€ 6,00
Crema fresca a base di bacche di açai, yogurt, polvere di cocco e frutta. Un super food per un super pasto energizzante	
Quiche lorraine 1-3-7	€ 4,00
Torta salata vegetariana di origine francese con uova e crème fraîche	
French toast 1-3-7	€ 4,50
Prosciutto cotto alle erbe arrostito e cheddar	
Avocado toast 1-7	€ 5,50
Guacamole, lime, bacon croccante, erba cipollina e jalapeño	
Pizza toast NEW 1-3-7	€ 4,50
Con mozzarella filante e pomodoro	

ENGLISH BREAKFAST

Allergeni 1-3-7-9

La tipica colazione Inglese con 2 uova al tegamino, bacon croccante, salsiccia, funghi trifolati, fagioli, pomodoro alla piastra e pane tostato.

€ 10,00 compreso caffè americano

Vintroccino € 4,50

Cappuccino caldo con panna, aromatizzato nei gusti:
Dulce de leche - Cannella - Cioccolato bianco - Nutella

La frutta



Dalle ore 22:00

Succo di frutta	€ 2,00	€ 2,50
Succo di mirtillo	€ 2,50	€ 3,00
Spremuta	€ 3,00	€ 3,80
Estratto	€ 4,50	€ 5,00

Scegli fino a 4 ingredienti per comporre il tuo estratto:

Mela - Ananas - Limone - Arancia - Zenzero

Carota - Finocchio - Sedano - Cetriolo

Waffle & Pancake



Allergeni 1-3-7

Classic Waffle	€ 5,00
Con fragole fresche e gelato alla crema	
Waffle Nutella e banana NEW	€ 6,00
Con Nutella e banana	
Waffle BLT NEW	€ 6,00
Con bacon croccante, mayo, lattuga e pomodoro	
Pancake strawberry	€ 5,00
Con mirtilli e fragole	
Pancake chantilly, blueberry e lotus	€ 6,00
Con crema chantilly, mirtilli e crumble di biscotto lotus al caramello	
Pancake egg & bacon	€ 5,00
Con uova strapazzate e bacon croccante	
Pancake nut bomb NEW 5	€ 6,00
Con burro d'arachidi e Nutella	
Pancake Oreo NEW	€ 6,00
Con crema alla vaniglia e biscotto Oreo	

*EXTRA: Latte senza lattosio, Latte di soia, panna aggiuntiva + € 0,50



CAFFETTERIA

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Lieviti



Allergeni 1-3-7

Croissant	€ 1,00
Croissant vegan	€ 1,00
Mini croissant	€ 0,70
Krapfen	€ 1,00
Brownie	€ 5,00
<small>(Gluten free) Dolce tipico americano con cioccolato fondente e noci. Servito con gelato alla Crema e crunch di cioccolato bianco</small>	
Biscotti	€ 0,50 - € 1,00

Crostatina con marmellata	€ 3,00
Crostatina alle mele	€ 4,00



Cookies 1-3-7 € 1,00

Nei gusti cioccolato extra dark, frutti rossi, gocce di cioccolato

The, tisane e infusi



Dalle ore 22:00

Earl Grey BIO	€ 2,50	€ 2,80
<small>The nero aromatizzato al bergamotto. Ideale per i dolci</small>		
English breakfast BIO	€ 2,50	€ 2,80
<small>Miscela di the neri inglesi dal gusto intenso</small>		
Verde BIO	€ 2,50	€ 2,80
<small>Con aroma fresco e dalle riconosciute virtù salutari</small>		
Infuso di redbush BIO	€ 2,50	€ 2,80
<small>Privo di teina e dal colore rosso aranciato</small>		
Infuso di camomilla BIO	€ 2,50	€ 2,80
<small>Ideale per rilassare il corpo. Dal sapore delicato e piacevole</small>		

Dalle ore 22:00

Infuso limone e zenzero BIO	€ 2,50	€ 2,80
<small>Leggermente speziato ed agrumato, con tracce di liquirizia</small>		
Infuso di frutti rossi e aronia	€ 2,50	€ 2,80
<small>Gusto leggermente fruttato con tracce di liquirizia</small>		
Infuso di ribes nero e açai	€ 2,50	€ 2,80
<small>Dal gusto deciso e fruttato tipico del ribes</small>		
Infuso skinni mintie	€ 2,50	€ 2,80
<small>Rinfrescante alla doppia menta e caramello</small>		
Infuso skinni vanilli	€ 2,50	€ 2,80
<small>Infuso alle fragole e vaniglia piacevolmente dolce</small>		

IL BRUNCH DI VINTRO

Buffet + Acqua + Caffè Americano
dalle 12:00 alle 15:00

Lunedì - Venerdì € 10

Il Sabato e la Domenica prova
il nostro Special brunch a € 16

Donuts



Allergeni 1-3-7

Red and cookies dots	€ 2,50
<small>Un suggestivo condimento rosso passione con crumble di biscotti oreo</small>	
Pink and white dots	€ 2,50
<small>Farcito con crema al cioccolato bianco e ricoperto di zuccherini</small>	
Triple choc dots	€ 2,50
<small>Farcito con crema al cioccolato e guarnito con pepite di cioccolato bianco, fondente e al latte</small>	

Smoothies



Allergeni 1-5-7-8

Banana e fragola	€ 4,50
<small>Frutta fresca, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	
Banana e Nutella	€ 4,50
<small>Banana, Nutella, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	
Cookies e Caramel	€ 4,50
<small>Cookies al cioccolato, caramello, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	
Oreo	€ 4,50
<small>Biscotto Oreo, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	
Cheesecake pistacchio	€ 4,50
<small>Cheesecake al pistacchio, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	
Cheesecake frutti di bosco	€ 4,50
<small>Cheesecake ai frutti di bosco, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	
Snickers	€ 4,50
<small>Nutella, burro d'arachidi, latte fresco, ghiaccio e panna</small>	

Muffin



Allergeni 1-3-7

Mirtillo	€ 2,50
<small>Impasto ai mirtilli</small>	
Red velvet	€ 3,00
<small>Con cuore di cioccolato bianco</small>	
Albicocca	€ 2,50
<small>Con cuore di marmellata di albicocche</small>	
Cioccolato 8.....	€ 2,50
<small>Impasto al cioccolato</small>	
Nocciolato	€ 2,50
<small>Impasto alla vaniglia con cuore di nocciola</small>	





BAR & BITES

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Bites

- Tortillas 3-7** € 4,00
Triangolini di farina di mais serviti con salsa vintro e guacamole
- Louisiana 1-3-7-2** € 3,00
Mini taco con gambero* marinato cotto in piastra, songino, cipolla croccante, mayo, paprika dolce e lime
- Mexican 1-3-7** € 3,00
Mini taco con chily di carne, insalata, guacamole, cheddar, jalapeño, paprika dolce e lime
- Vintro 1-3-7** € 3,00
Mini taco con pollo* fritto croccante, coleslaw, lime e paprika dolce
- Pork 1-3-7** € 3,00
Mini taco con maiale sfilacciato cucinato in salsa BBQ, coleslaw, jalapeño e lime
- Felafel 1-3-7-9** € 3,00
Mini taco con pico de gallo, salsa pita, felafel, lime e paprika dolce
- Quesadillas con pollo 1-3-7** € 4,50
Tortilla di mais ripiena di cheddar, jalapeño e pollo marinato alla griglia
- Mac & cheese cup 1-3-7** € 5,00
Maccheroni con crema di cheddar e bacon croccante
- Pulled pork bites NEW 1-3-7** € 5,00
Croccante fuori e tenero dentro. Pulled Pork ottenuto dalla cottura ultralenta della spalla di maiale cucinata in salsa BBQ.

- Patate* fritte** € 4,00
- Patate* cacio e pepe 7** € 5,00
Ricoperte con una cremosa salsa cacio e pepe
- Patate* cacio, pepe e tartufo NEW 7** € 5,50
Ricoperte con una cremosa salsa cacio, pepe e tartufo
- Sweet potatoes** € 5,00
Patate* dolci americane con sale, paprika e lime.
- Patate* cheddar & bacon 7** € 5,50
Ricoperte con una cremosa salsa cheddar e bacon croccante
- Patate* carbonara 3-7** € 6,00
Con una cremosa salsa carbonara, guanciale e pecorino d.o.p.
- Crispy chicken* 1-3** € 5,00
Tenero e croccante petto di pollo con panatura ai cereali
- Mozzarelline fritte* 1-7** € 5,00
Cuore filante di mozzarella ricoperto da croccante panatura speziata
- Quiche lorraine 1-3-7** € 4,00
Torta salata vegetariana di origine francese con uova e crème fraîche
- Nachos (per 2 persone) 1-7-9** € 10,00
Triangolini di farina di mais ricoperti con cheddar, chili di carne, pico de gallo, jalapeño, guacamole e panna acida

Hawaiian poke

- Salmon poke bowl 7-11** € 10,00
Con salmone crudo
- Shrimps poke bowl 2-7-11** € 10,00
Con gamberi marinati cotti alla piastra
- Chicken poke bowl NEW 7-11** € 10,00
Con pollo sfilacciato

Dalla tradizione culinaria delle Hawaii, il soul food per eccellenza. Piatto fresco e saporito con riso, cetriolo, pomodorini, verza, mango, misticanza, cipolla croccante, salsa di yogurt, salsa vintro, semi di sesamo, lime ed erba cipollina

Burger

- Hot dog Vintro 1-10** € 5,00
Würstel bavarese grigliato. Con ketchup e senape (servito senza patatine fritte)
- Cheese burger 1-3-7** € 5,00
Perfetto a tutte le ore del giorno! 130 gr. di manzo danese, formaggio cheddar e ketchup (servito senza patatine fritte)
- Super Vegan 1** € 13,00
Hamburger vegano "Beyond meat", insalata riccia, pomodoro, verza rossa, cipolla croccante e mayo vegana
- Carbonara burger 1-3-7-10** € 10,00
200 gr. di manzo danese, broccolo ripassato, salsa carbonara, guanciale e pecorino d.o.p.
- Bacon burger 1-3-7-10** € 10,00
200 gr. di manzo danese, insalata, pomodoro, formaggio cheddar, doppio bacon, mayo e salsa BBQ
- Burrazza 1-3-7-8-10** € 12,00
200 gr. di manzo danese, rucola, pomodori secchi, burrata, pesto di pistacchi e mortadella.

Salad & Co.



Cestino di pane € 1,00
1 pane pita 110 gr. € 1,50

- Caesar salad 1-3-7** € 11,00
Rivisitazione della più famosa insalata american style, con petto di pollo fritto e bacon croccante
- Caprese 1-7** € 10,00
Cuore di burrata, insalata ai 3 pomodori e basilico
- Salmon 7** € 13,00
Tenero trancio di salmone* cotto alla piastra, con panna acida, verdure e patate croccanti
- Tagliere Mediterraneo 1-3-7-9** € 12,00
Deliziosi felafel accompagnati da hummus, cous cous, pico de gallo, verza bianca e rossa, salsa greca, salsa al pepe nero e melanzane speziate
- Shakshuka 1-3-7** € 10,00
Tipico piatto della cucina mediorientale con sugo di pomodoro, uova, porri, feta e prezzemolo. Servito con pane Pita

- Hungry burger 1-3-7-10** € 10,00
Tenero e croccante petto di pollo panato, bacon, formaggio cheddar, salsa Vintro, insalata e pomodoro
- Pulled pork 1-3-7-10** € 10,00
Cosciotto di maiale sfilacciato cucinato in salsa BBQ, insalata coleslaw e salsa honey mustard
- Cheese & mushroom NEW 1-3-7-10** € 10,00
200 gr. di manzo danese, funghi croccanti, provola affumicata e mayo al pepe nero. Con aggiunta di salsa al tartufo + € 1.00
- Crocchetta burger NEW 1-3-7-10** € 12,00
200 gr. di manzo danese, crocchettone di patate avvolto nel bacon croccante, pomodoro, provola e mayo all'anduja

Utilizziamo sempre pane di produzione artigianale.
Tutti serviti con patatine fritte (esclusi Hot dog e Cheese burger)

*in assenza di prodotto fresco, potrebbe essere servito prodotto congelato di primissima qualità. - Tutti i prodotti serviti crudi, sono stati preventivamente sottoposti ad abbattimento rapido, in conformità del reg. CE 853/2004. Secondo la legge vigente del 12/12/2014, si elencano i seguenti prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze: cereali, glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, sesamo, anidride solforosa, solfiti e molluschi. Si prega le persone aventi particolari allergie su alcuni ingredienti, di avvisarci in anticipo.



BAR & BEER

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Dolci

- Crema di latte 7-8** € 4,00
Morbido e cremoso dolce al cucchiaio con Nutella
- Tiramisù 1-3-7** € 4,00
Il dolce per eccellenza della tradizione italiana. La dolcezza del mascarpone unita al gusto del caffè
- Apple pie 1-3-7** € 5,00
Servita calda con gelato alla crema
- Brownie 3-7-8** € 5,00
(Gluten free) Dolce tipico americano con cioccolato fondente e noci. Servito con gelato, Nutella e crunch di cioccolato bianco
- NY cheesecake frutti rossi 1-3-7** € 5,00
Crocante base di biscotto ricoperto da una crema al formaggio e salsa ai frutti rossi
- NY cheesecake Nutella 1-3-7-8** € 5,00
Crocante base di biscotto ricoperto da una crema al formaggio e Nutella
- NY cheesecake peanut **NEW** 1-3-5-7** € 6,00
Crocante base di biscotto ricoperto da una crema al formaggio e salsa al burro d'arachidi e lotus
- Rainbow cake 1-3-7** € 6,00
Dolce di origine americane. Deve il suo nome agli strati di colori differenti dell'impasto che contrastano con il bianco della farcitura al burro
- Sweet churros* 1-3-7** € 5,00
Buonissimi bastoncini dolci di pastella frita ricoperti di zucchero, tipici della cucina latino-americana
- Peanut cake **NEW** 1-3-5-7** € 6,00
Soffice pan di Spagna farcito con mousse al cioccolato e burro d'arachidi
- Granny pie **NEW** 1-3-7-8** € 5,00
La classica torta della nonna ricoperta di pinoli, con base di pasta frolla e ripieno di crema pasticcera

Soft drink

- Acqua microfiltrata Km 0** € 1,50
Bottiglia da 1 litro naturale o frizzante
- Acqua in bottiglia 0,50 cl.** € 1,00
Naturale o frizzante
- Coca Cola** € 2,50
- Coca Cola zero** € 2,50
- Fanta** € 2,50
- Sprite** € 2,50
- Chinotto** € 2,50
- Schweppes tonica** € 2,50
- Schweppes limone** € 2,50
- Cedrata** € 3,00
- Aperol soda** € 3,00
- Campari soda** € 3,00
- Crodino** € 3,00
- Bitter bianco** € 3,00
- Bitter rosso** € 3,00
- Red Bull** € 3,50
- Ginger beer** € 3,50

IL NOSTRO APERITIVO

Buffet illimitato + 1 bevanda a scelta € 10
Tutti i giorni dalle 18:00 alle 22:00

Birre artigianali

- Hibu Trhibù** € 6,00
Italia. India Pale Ale ad alta fermentazione, color ambrato
Bottiglia da 33 cl. - Gradazione alcolica: 6,9% vol.
- Lagunitas IPA** € 5,50
U.S.A. Color arancione acceso. Gusto connotato da un mix pulito di agrumi rinfrescanti, caramello dolce e un gradevole amaro
Bottiglia da 35,5 cl. - Gradazione alcolica: 6,2% vol.
- Cerdos voladores** € 6,00
Spagna. IPA con molto carattere. Aroma di malti caramellati e luppolo fruttato. Lattina da 33 cl. - Gradazione alcolica: 6,0% vol.

Birre in bottiglia

- Slalom strong** € 3,50
Scozia. Strong Lager chiara bassa fermentazione.
Bottiglia da 33 cl. - Gradazione alcolica: 9,0% vol.
- Heineken 0.0** € 3,00
Olanda. Birra analcolica 100% naturale con solo 60 calorie
Bottiglia da 33 cl. - Gradazione alcolica: 0,0% vol.
- Sol** € 3,00
Messico. Pilsner a bassa fermentazione. Gusto pulito e rinfrescante.
Bottiglia da 33 cl. - Gradazione alcolica: 4,5% vol.
- Birra Messina cristalli di sale** € 3,50
Italia. Lager dorata floreale e fruttata, con un gusto morbido, fine ed equilibrato. Bottiglia da 33 cl. - Gradazione alcolica: 5,0% vol.

Birre alla spina



- Heineken**
Olanda. Lager premium quality a bassa fermentazione.
Gradazione alcolica: 5.0% vol.
25 cl. € 3,00 50 cl. € 5,00
- Birra Moretti la bianca**
Italia. Weiss ad alta fermentazione con malto d'orzo e frumento chiaro.
Gradazione alcolica: 5.0% vol.
20 cl. € 3,00 40 cl. € 5,00
- Birra Moretti la rossa**
Italia. bock tre malti 100% italiani a bassa fermentazione.
Gradazione alcolica: 7.2% vol.
20 cl. € 3,00 40 cl. € 5,00
- Ichnusa non filtrata**
Italia. Lager a bassa fermentazione. 100% puro malto d'orzo.
Gradazione alcolica: 5,0% vol.
20 cl. € 3,00 40 cl. € 5,00



Drink me



Vini bianchi

	Calice 15 cl.	Bottiglia
Pecorino Agriverde IGP	€ 5,00	€ 15,00
"Riseis" - Fine e fruttato con sentori di pesca, salvia, fiori di ginestra e biancospino. Grande equilibrio.		
Passerina IGP	€ 5,00	€ 15,00
"Federici" - Sentore di fiori bianchi con note di giaggiolo e miele sul finale. Sapore fresco e sapido.		
Traminer	€ 6,50	€ 17,00
"Forchir" - 100% Traminer aromatico, detto anche gewürtztraminer. Profumo di rosa e foglie di ribes.		
Chardonnay	€ 6,50	€ 17,00
"Forchir" - Chardonnay "CLAPS" Friuli D.O.C. Grave. Profumo leggero che ricorda la mela.		
Ribolla gialla IGT	€ 8,00	€ 22,00
"Forchir" - Venezia Giulia 100% Ribolla gialla. Sapore asciutto e fresco. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo gradevole ed elegantissimo, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l'albicocca e la mela.		
Müller-Thurgau	€ 16,00	
"La Vis" - Aromi fruttati di mela verde ed essenze floreali di mugugno e gelsomino. Al palato è ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura		
Sauvignon	€ 16,00	
"La Vis" - Colore giallo paglierino con riflessi verdi, con note molto intense e dolci al naso di sambuco, pesca. Con gusto sapido e minerale, ma con un ottimo ritorno di frutta matura.		
Cirò bianco	€ 16,00	
"Librandi" - Bianco doc dal colore giallo paglierino e dal profumo intenso, con chiari sentori di frutta. Ottenuto da uve Greco bianco in purezza. Fresco, fruttato e piacevole. Buona acidità e sapidità.		
Moscato di Terracina Secco Oppidum	€ 18,00	
"S. Andrea" - Colore giallo dorato con riflessi vivi di grande luminosità. Caratterizzato da aromi tipici del vitigno, intensi sentori floreali di zagara, rosa gialla, timo, mirto, rosmarino e lievi accenni iodati.		

Vini rossi

	Calice 15 cl.	Bottiglia
Syrah Njiro falco rosso	€ 5,00	€ 15,00
"Tola" - Vino I.G.T. intenso e complesso nei profumi. Sentori fruttati e balsamici.		
Chianti	€ 5,00	€ 15,00
"Buccianera Campriano" - all'olfatto è intenso, con un profumo di frutti rossi tipici di Sangiovese		
Primitivo IGT	€ 5,00	€ 15,00
"A. Mano" - 100% Primitivo, dal gusto pulito e moderno. Profumo fruttato da uve appassite.		
Negroamaro del Salento IGT	€ 5,00	€ 15,00
"A. Mano" - 100% Negroamaro, Profumo pulito di rosa con sentori di ciliegia nera.		
Nero d'Avola Njiro falco rosso		€ 15,00
"Tola" - Un rosso affermato dal carattere forte. Profumo intenso con note di mora e ribes maturo.		
Rosso di Montalcino		€ 16,00
"Verbena" - Profumo intenso e persistente con note di fruttato. Gusto morbido.		
Montepulciano	€ 6,00	€ 16,00
"Agriverde" - dal profumo intenso ed armonico. Sapore austero e corposo.		
Morellino di Scansano		€ 18,00
"Erik Banti" - Rosso rubino brillante. Leggermente fruttato, con riconoscimenti di amarena e di viola.		



#vintrobarandbites



www.facebook.com/vintrobarandbites



Bollicine

	Calice 15 cl.	Bottiglia
Prosecco Valdobbiadene	€ 5,00	€ 22,00
"De Faveri" - Ottenuto dalle migliori uve Glera. Di spiccata eleganza, con intensi profumi fruttati. Dal gusto secco.		
Prosecco D.O.C. Treviso	€ 3,00	€ 18,00
"Sopralerighe" - Creato con uva Glera raccolta a media maturazione. È un classico brioso e leggero.		
Prosecco rosè		€ 22,00
"De Faveri" - La piccola percentuale di uva rossa Raboso dona al retrogusto una nota di rotondità.		
Prosecco superiore dry millesimato		€ 26,00
DOCG "La Primavera di Barbara" Merotto - Spuma brillante e un fine e persistente perlage. Intenso, fruttato e floreale con sentori di frutta e sfumature di rosa e glicine.		
Antica fratta brut		€ 29,00
"Franciacorta" - Ottenuto da uve Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 24 mesi. Elegantemente fresco e vivace quanto pieno, caratterizzato da piacevoli aromi fruttati e floreali.		
Veuve Clicquot		€ 60,00
Champagne brut simbolo della maison dal 1772. La predominanza del Pinot noir regala una corposità tipicamente Clicquot.		
Laurent Perrier		€ 60,00
Champagne brut segnato da infinite bollicine. Rilascia aromi di crosta di pane e miele, con ritorni agrumati e lunga scia minerale		
Laurent Perrier rosè		€ 85,00
100% uve Pinot noir. Esempio più brillante di uno Champagne rosè de Saignée. La bottiglia è ispirata ai tempi del re di Francia Enrico IV.		
Dom Perignon		€ 220,00
Champagne di rara finezza. Vivace, elegantissimo, minerale. Esprime ottime note tostate e floreali. Perfettamente equilibrato in ogni sua componente.		



GIN TONIC

Provali anche nella nostra formula aperitivo aggiungendo
€ 2 al prezzo del Gin tonic

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Gin tonic



Aviation - 42° € 12 Anice stellato, pepe bianco, liquirizia con Schweppes Heritage	Jinzu - 41° € 12 Scorza d'arancio, ginepro con Goldberg Japanese Yuzu tonic water
Beafeater - 40° € 9 Ginepro, scorza di limone con Schweppes tonica	London N°1 - 47° € 12 Cannella, lime con Fever-Tree mediterranea
Beefeater 24 - 40° € 13 Scorza d'arancio con Schweppes Heritage	Lord of Barbes - 50° € 20 Zenzero, cardamomo con tonic water Von T. Henry
Bobby's - 42° € 12 Fetta d'arancio, chiodi di garofano con Fever-Tree Indian	Malfy - 41° € 12 Scorza di limone con Fever-Tree mediterranea
Bombay Sapphire - 40° € 10 Lime con Schweppes tonica	Martin Millers - 40° € 13 Lime, scorza d'arancio, ginepro con Fever-Tree indian
Bombay Sapphire East - 40° € 13 Pepe nero, scorza di limone, lime con Fever-Tree Mediterranea	Mombasa - 41,5° € 14 Coriandolo, scorza d'arancia con Fentimans tonic water
Bombay star of Bombay - 47,5° € 14 Ginepro, scorza d'arancia con bergamotto e tonica 1724	Monkey - 47° € 15 Scorza di limone con Fever-Tree indian
Botanic - 45° € 13 Ginepro, liquirizia con tonica Thomas Henry	No. 209 - 46° € 15 Scorza d'arancia con Fentimans tonic water
Bulldog - 40° € 14 Anice stellato, scorza di limone con Fever-Tree Indian	N° 3 - 46° € 13 Arancia essiccata, cardamomo, lime con Fever-Tree indian
Caorunn - 41° € 15 Scorza d'arancia, mela essiccata con Fever-Tree Indian	Old English - 44° € 16 Pepe nero, lime, scorza di arancio con tonica 1724
Citadelle - 44° € 12 Cannella, scorza d'arancia con Schweppes Heritage	Plymouth - 41° € 10 Scorza di limone, ginepro con Fever-Tree Indian
Dodd's - 50° € 18 Scorza di limone, ginepro, lime con Schweppes Heritage	Plymouth Navy strength - 57° € 14 Scorza d'arancia con Fever-Tree mediterranea
Elephant - 45° € 16 Mela essiccata e ginepro con Fever-Tree Indian	Portobello - 42° € 12 Bacche di ginepro, scorza d'arancia con Fever-Tree Indian
Fifty Pounds - 43,5° € 11 Scorza di limone, ginepro, pepe rosa con Fever-Tree Indian	Puro - 56,3° € 12 Ginepro, scorza di arancia, lime con Fever-Tree Mediterranea
Filliers dry - 46° € 12 Lime, scorza d'arancio con Schweppes Heritage	River Mentana - 42° € 12 Ginepro e lime con tonica Henry Thomas
G Vine "Floraison" - 40° € 12 Scorza di limone, lime, menta con Fentimans tonic water	Roby Marton - 47° € 13 Cannella, scorza d'arancia, pepe rosa con Schweppes Heritage
Geranium - 44° € 13 Lime, scorza di limone con tonica Thomas Henry	Sabatini - 41° € 11 Scorza di limone, rosmarino con Fever-Tree Mediterranea
Giass - 42° € 14 Lime, scorza di arancio, ginepro con tonica Goldberg	Seven Hills - 43° € 12 Ginepro, lime e gambo di sedano con tonica Fever-Tree Mediterranea
GIL - 43° € 15 Scorza di arancia, lime con tonica 1724	Sipsmith - 41° € 11 Scorza di limone e arancia con Fever-Tree Indian
Gin del Professore - 43° € 13 Ginepro, scorza d'arancia con Fever-Tree Indian	Tanqueray - 43° € 10 Ginepro, lime con Schweppes tonica
Gin Mare - 43° € 13 Rosmarino, scorza di limone con tonica 1724	Tanqueray N.10 - 47° € 12 Lime, scorza d'arancia con con tonic water Von T. Henry
Grifu Pilloni Bianco - 43° € 10 Lime, scorza di limone con Schweppes tonica	Tanqueray Rangpur - 41° € 10 Spicchio di lime, ginepro con Fentimans tonic water
Grifu Pilloni Old - 42° € 12 Ginepro, lime con tonica Schweppes Heritage	The Botanist - 46° € 13 Ginepro, scorza d'arancia con tonic water Von T. Henry
Gunpowder Irish - 43° € 14 Lime, scorza di arancio con tonica Fever Tree Indian	Ungava - 43° € 11 Lime, scorza d'arancio con Fever-Tree mediterranea
Hayman's old Tom - 40° € 10 Scorza d'arancia, anice stellato con Fever-Tree elderflower	Whitley Neill - 42° € 13 Ginepro, scorza di limone e arancia con Fever-Tree Mediterranea
Hendrick's - 41° € 12 Cetriolo, spicchio di lime, scorza di limone con Fever-Tree elderflower	Windspiel - 47° € 16 Scorza di limone, cannella con Windspiel premium tonic water

Le ricette dei nostri Gin tonic, nate dall'esperienza e dalla passione dei nostri barman, sono studiate per creare una perfetta armonia tra i sapori ed un gusto equilibrato. Vi informiamo perciò che **non è possibile** variare gli abbinamenti tra Gin, toniche ed ingredienti.

Vodka

	 Bicch. 6 cl.	 Premium cocktail
Kauffman soft	€ 10,00	€ 13,00
Kauffman hard	€ 10,00	€ 13,00
Grey Goose	€ 8,00	€ 11,00
Crystal head	€ 9,00	€ 12,00
Grey Goose orange	€ 9,00	€ 12,00
Grey Goose le citron	€ 10,00	€ 13,00
Ciroc	€ 8,00	€ 11,00
Beluga noble	€ 8,00	€ 11,00
Beluga transatlantic racing	€ 12,00	€ 15,00
Ketel one	€ 6,00	€ 9,00
Stolichnaya elite	€ 8,00	€ 11,00
Belvedere	€ 8,00	€ 11,00
Zubrowka	€ 6,00	€ 8,00
Windspiel barrel	€ 14,00	€ 17,00
Vodka Cobalte	€ 8,00	€ 11,00
Akdov ultimate	€ 6,00	€ 9,00
Tito's	€ 7,00	€ 10,00
Wiborowa exquisite	€ 8,00	€ 11,00
Xellent	€ 9,00	€ 12,00
Sobieski estate	€ 6,00	€ 9,00
42 Below	€ 6,00	€ 8,00
Dactari	€ 14,00	€ 17,00
Finlandia	€ 6,00	€ 9,00

Rum

	 Bicch. 6 cl.	 Premium cocktail
Zacapa 23 anni	€ 9,00	€ 12,00
Matusalem 15 anni	€ 8,00	€ 11,00
J. Bally agricolo	€ 7,00	€ 10,00
Kraken spice	€ 7,00	€ 10,00
Sailor Jerry	€ 6,00	€ 8,00
Captain Morgan black	€ 6,00	€ 8,00
Captain Morgan gold	€ 6,00	€ 8,00
Appleton 12 anni	€ 9,00	€ 12,00
Don Papa 7 anni	€ 7,00	€ 10,00
Havana 7	€ 6,00	€ 9,00
Diplomatico riserva esclusiva	€ 9,00	€ 12,00
Plantation Original Dark	€ 6,00	€ 9,00

Tequila

	 Shot 3 cl.	 Premium cocktail
Don Julio reposado	€ 3,00	€ 9,00
Don Julio blanco	€ 3,00	€ 9,00
Herradura plata	€ 3,00	€ 9,00
Olmecca Tezon reposado	€ 3,00	€ 9,00
Casa noble	€ 5,00	€ 11,00
Casa amigos reposado	€ 4,00	€ 10,00
Espolon reposado	€ 3,00	€ 9,00


Whisky

	 Bicch. 6 cl.	 Premium cocktail
Jack Daniel's	€ 6,00	€ 8,00
Jack Daniel's honey	€ 6,00	€ 8,00
Jack Daniel's gentleman	€ 8,00	€ 11,00
Woodford reserve	€ 9,00	€ 12,00
Bulleit bourbon	€ 6,00	€ 8,00
Bulleit bourbon rye	€ 9,00	€ 12,00
Jim Beam	€ 6,00	€ 8,00
Maker's Mark	€ 6,00	€ 9,00
Knob creek	€ 8,00	€ 11,00
Wild Turkey	€ 6,00	€ 8,00
Wild Turkey 101	€ 6,00	€ 9,00
Wild Turkey rare breed	€ 9,00	€ 12,00
Nikka Taketsuru	€ 16,00	€ 19,00
Nikka from the barrel	€ 12,00	€ 15,00
Lagavulin 16 anni	€ 11,00	€ 14,00
Caol ila 12 anni	€ 8,00	€ 11,00
Laphroaig 10 anni	€ 8,00	€ 11,00
Talisker 10 anni	€ 8,00	€ 11,00
Oban 14 anni	€ 9,00	€ 12,00

Mezcal

	 Bicch. 6 cl.	 Premium cocktail
Montelobos	€ 7,00	€ 10,00
Nuestra soledad ejutla	€ 6,00	€ 10,00
Quiquiriqui Matatlan	€ 6,00	€ 12,00
Illegal reposado	€ 7,00	€ 10,00
Illegal Joven	€ 6,00	€ 10,00
Nakawé	€ 6,00	€ 12,00

Grappe

	 Bicch. 6 cl.
Prime uve bianche	€ 5,00
Prime uve nere	€ 5,00
Segnana Solera	€ 5,00
Berta Monprà	€ 5,00
Domenis storica nera	€ 8,00
Poli Sarpa barrique	€ 5,00
Sibona riserva botti da sherry	€ 5,00



Puoi provare i premium cocktails anche nella nostra formula aperitivo aggiungendo € 2 al prezzo del drink

Selection

*Purple Vintro	€ 10,00
lovem, passoa, zenzero, succo di limone, San bitter bianco.	
Americano	€ 8,00
Campari, vermouth rosso, soda	
Aperol spritz	€ 8,00
Aperol, prosecco	
Campari spritz	€ 8,00
Campari, prosecco	
Negroni	€ 8,00
Campari, Gin Beefeater, vermouth rosso	
Negroni sbagliato	€ 8,00
Campari, spumante brut, vermouth rosso	
Classic Mojito	€ 8,00
Rum Havana club 3y, zucchero di canna, lime, menta fresca, soda	
Cinnamon Mojito	€ 8,00
Rum Havana club 3y, zucchero di canna, sciroppo home made alla cannella, lime, foglie di menta fresca, soda	
Passion Mojito	€ 8,00
Rum Havana club 3y, zucchero di canna, sciroppo al passion fruit, lime, foglie di menta fresca, soda	
Hello winter	€ 8,00
Campari, Gin Beefeater, vermouth rosso, Aperol e cedrata Tassoni	
Long island ice tea	€ 8,00
Vodka Absolut, Gin Beefeater, rum 3y, triple sec, zucchero liquido, succo di limone, Coca Cola	
Japan ice tea	€ 8,00
Vodka Absolut, Gin Beefeater, rum 3y, midori, zucchero liquido, succo di limone, lemon	
Miami ice tea	€ 8,00
Vodka Absolut, Gin Beefeater, rum 3y, blue Curaçao, zucchero liquido, succo di limone, Sprite	
Cosmopolitan	€ 8,00
Vodka Absolut, triple sec, lime, cranberry	
Cosmoriental	€ 8,00
Vodka Absolut, lychee, lime, cranberry, triple sec	
Caipiroska	€ 8,00
Vodka Absolut, lime, zucchero di canna grezzo	
Caipiroska alla fragola	€ 8,00
Vodka Absolut, lime, zucchero di canna grezzo, fragole fresche	
Moscow mule	€ 8,00
Vodka Absolut, lime, ginger beer	
Margarita	€ 8,00
Tequila, tequila scura, triple sec, lime, sciroppo d'agave	
Pornstar Martini	€ 8,00
Vodka Absolut, lime, triple sec, vaniglia, passion fruit	
*Home sweet home	€ 10,00
Jack Daniel's Honey, miele, lime, albume, angostura.	
Old fashioned	€ 8,00
Bourbon, angostura, soda, zolletta di zucchero	
Manhattan	€ 8,00
Rye whisky, vermouth rosso, angostura	
Italian ice tea	€ 8,00
Vodka Absolut, Gin Beefeater, rum 3y, Amaretto di Saronno, limone, zucchero liquido e Coca Cola	
*Mai Tai	€ 9,00
Rum Plantation Original Dark, lime, orzata, orange Curaçao	
*Don Negroni	€ 12,00
Campari, rum Don Papa 7y, vermouth Cocchi, profumo di whisky torbato	

Anni 90

Hugo	€ 7,00
Malibù e Coca	€ 7,00
Cuba libre	€ 7,00
Sex on the beach	€ 7,00
Bellini	€ 7,00
Caipirinha	€ 7,00
Vodka & Redbull	€ 7,00
Vodka alla pesca & Redbull	€ 7,00
Whisky e Coca	€ 7,00
Rum cooler	€ 7,00
Rum, zucchero di canna, ginger beer, lime e arancia pestata	

Spritzeria

Passoa spritz	€ 8,00
Midori spritz	€ 8,00
Martini rosè spritz	€ 8,00
Select spritz	€ 8,00
lovem spritz	€ 8,00
Cynar spritz	€ 8,00
*Italicus spritz	€ 10,00
*St. Germain spritz	€ 10,00



Olive € 2,50

Taralli € 2,50

Bottiglie

Gin Hendrick's	€ 100,00
Toniche premium abbinare: Schweppes heritage (5 toniche)	
Tanqueray N.10	€ 90,00
Toniche premium abbinare: Schweppes heritage (5 toniche)	
Gin Mare	€ 130,00
Toniche premium abbinare: 1724 (5 toniche)	
Bombay star	€ 120,00
Toniche premium abbinare: 1724 (5 toniche)	
Grey Goose	€ 130,00
Toniche premium abbinare: Schweppes heritage (5 toniche)	
Beluga Noble	€ 150,00
Toniche premium abbinare: Schweppes heritage (5 toniche)	
Crystal head	€ 160,00
Toniche premium abbinare: Fever-Tree indian (5 toniche)	
Belvedere	€ 120,00
Toniche premium abbinare: Schweppes heritage (5 toniche)	
Tonica aggiuntiva	€ 2,00

(Un kit è consigliato per un massimo di 5 persone)



DRINK & CO.

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Analcolici

- Virgin Pina Colada** € 7,00
Succo d'ananas, sciroppo di cocco e succo di lime
- Shirley Temple** € 7,00
Granatina, succo di limone, succo d'arancia, soda
- Virgin Mojito** € 7,00
Menta, zucchero di canna, lime, ginger beer (zenzero)
- Virgin bloody Mary** € 7,00
Succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, worchester, sale e pepe
- Apple Mojito** € 7,00
Lime, menta, zucchero di canna bianco, succo di mela verde
- Tropical TAS** € 7,00
Succo di limone, passion fruit, cedrata

Buckets

Condividi il tuo drink preferito con il secchiello per 3 persone

- Vintro** € 20,00
Vodka, triple sec, peach tree, Blue Curaçao, arancia, Sprite
- Long island ice tea** € 20,00
Vodka, gin, rum bianco, triple sec, zucchero liquido, succo di limone, Coca Cola
- Japan ice tea** € 20,00
Vodka, gin, rum bianco, midori, zucchero liquido, succo di limone
- Long beach** € 20,00
Vodka, gin, rum bianco, triple sec, cranberry, sour, Sprite
- Mojito** € 20,00
Rum, zucchero di canna, lime, foglie di menta, soda
- Miami ice tea** € 20,00
Vodka, gin, rum bianco, blue Curaçao, zucchero liquido, succo di limone, Sprite

Amari


Bicch.
6 cl.

- Jefferson** € 4,00
- Del Capo** € 4,00
- Cynar** € 4,00
- Ramazotti** € 4,00
- Chinato Mancini** € 4,00
- Fernet Branca** € 4,00
- Di Saronno** € 4,00
- Jägermeister** € 4,00
- Lucano** € 4,00
- Montenegro** € 4,00
- Averna** € 4,00
- Rabarbaro Zucca** € 4,00
- Unicum** € 4,00
- Branca menta** € 4,00
- Limoncello** € 4,00
- Sambuca Molinari** € 4,00
- Mirto** € 4,00
- Baileys** € 4,00
- Formidabile** € 4,00
- Martini bianco** € 5,00

Vini da dessert


- Passito di Pantelleria** € 5,00
- Malvasia delle Lipari** € 5,00
- Chinato Mancino** € 6,00
- Zibibbo Duca di Castelmonte** € 4,00
- Moscato di Pantelleria Kabir** € 6,00
- Angialis Argiolas** € 6,00



Viale Jonio 296/306

Info e prenotazioni:

 info@vintro.it

 06.87.75.04.61



www.facebook.com/vintrobarandbites



[#vintrobarandbites](https://www.instagram.com/vintrobarandbites)



LISTA ALLERGENI

L M M G V S D

Dalle 6:30 di mattina alle 2:00 di notte

Elenco dei 14 allergeni

Si informa la gentile clientela che tutti i prodotti serviti crudi, sono stati preventivamente sottoposti ad abbattimento rapido, in conformità del reg. CE 853/2004. Secondo la legge vigente del 12/12/2014, si elencano i prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze:

1 - Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e 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. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via

4 - Pesce e derivati

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5 - Arachidi e derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia 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 e del Brasile e Queensland, pistacchi

9 - Sedano e derivati

Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 - Senape e derivati

Si può trovare nelle 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13 - Lupino e derivati

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14 - Molluschi e derivati

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

Si prega le persone aventi particolari allergie su alcuni ingredienti, di avvisarci in anticipo.