



Vinny: un'idea, un progetto...Oggi una realtà!

Nasce dal desiderio di mantenere vivo il ricordo di mio fratello Vincenzo, per gli amici "Vinny"...

Compagnia, convivialità e piacere dello stare insieme erano le sue prerogative.

Quale occasione migliore se non riunirsi davanti ad un buon vino o qualche bollicina;

sorseggiare, chiacchierare con spensieratezza con i suoi amici, a cui voleva bene, era ciò che amava di più.

Spero di essere riuscito a creare un posto dove ritrovarsi insieme sia piacevole,

lasciando in ognuno di voi la voglia di ritornarci.

Vinny è tutto questo...e molto di più...

*Alessandro Vinny*

# ◆ BIRRE ALLA SPINA ◆



## MENABREA BIONDA

ORIGINE: ITALIA  
STILE: EXPORT LAGER  
GRADI ALC.: 4,8% VOL  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: ORO

**0,20 cl.: € 2,50**

**0,40 cl.: € 4,00**



## MENABREA AMBRATA

ORIGINE: ITALIA  
STILE: AMBER  
GRADI ALC.: 5% VOL  
FERMENTAZIONE: BASSA  
COLORE: AMBRATA

**0,20 cl.: € 3,00**

**0,40 cl.: € 5,00**

## BEVANDE

ACQUA 50 cl	€ 1,00
COCA COLA	€ 2,00
COCA COLA ZERO	€ 2,00
FANTA	€ 2,00
CEDRATA	€ 2,00
COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 2,00
SANBITTER	€ 2,00
CRODINO	€ 2,00
SCHWEPPES	€ 2,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 2,00
BEVANDE BIO 35,5 cl	€ 3,50
ESTA THE	€ 2,00
JACK DANIEL'S & COLA	€ 3,00

## ◆ VINO FRIZZANTE ◆



CANTINA: MONTELVINI  
VITIGNO: CHARDONNAY  
GRADI ALC.: 11% VOL

**CALICE : € 2,50**

# ◆ BIRRE ARTIGIANALI ◆

## MARZIANA

CL.33 € 4,00



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Bassa  
Stile: IPA  
Grad. Alc./Vol: 5%  
Colore: Biondo  
Olfatto: Al naso i sentori sono i classici dello stile, si percepiscono delicate note di cereale maltato.  
Gusto: Al palato i sentori sono più decisi, con in evidenza piacevoli note di crosta di pane.

## CHECK POINT

CL.33 € 4,50



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Alta  
Stile: IPA  
Grad. Alc./Vol: 6,5%  
Colore: oro antico  
Olfatto: prevale il luppolo con la sua aromaticità e la sua impronta resinosa e balsamica attraversata da lievissime note floreali ed agrumate.  
Gusto: un'immediato sentore mielato subito sovrastato da un'ondata prorompente di luppolo, con i suoi avvolgenti sentori erbacei in armonia con sensazioni tropicali ed agrumate.

## ABBOCCATA

CL.33 € 4,50



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Bock Bier  
Grad. Alc./Vol: 6,5%  
Colore: Ambrata  
Olfatto: ampio e complesso con dolci note maltate e sentori di caramello da cui emergono delicate sensazioni del tostato.  
Gusto: morbida e corposa con sapore ed aromi del malto che le conferiscono una dolcezza equilibrata dall'azione amaro del luppolo che armonizza la bevuta.  
Sul finale una buona ricchezza retrogustativa.

## BEVA

CL.33 € 4,50



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Alta  
Stile: Belgian ale  
Grad. Alc./Vol: 6,5%  
Colore: dorato  
Olfatto: ricca intensità olfattiva con un'ampia gamma di toni caldi e fruttati, e leggere ed eleganti note speziate.  
Gusto: piena, avvolgente ed accattivante, di lunga intensità con la sua morbidezza ed il suo perfetto equilibrio tra la dolcezza del malto, le sensazioni amaro del luppolo e la sapiente speziatura.

## MARGOSE

CL.33 € 5,00



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Alta  
Stile: Italian gose  
Grad. Alc./Vol: 4,6%  
Colore: oro opalescente  
Olfatto: un'aroma di pane a lievitazione naturale e sentori iodati e leggermente aspri di mele cotogne. La freschezza dell'oceano.  
Gusto: di corpo medio con una sapidità percettibile e note di limone e frutta a grappolo. Il malto è ben bilanciato dall'acidità, i Luppoli rimangono pressoché sullo sfondo donando un



# ◆ BIRRE TRADIZIONALI ◆

**FORST 1857**

CL.33 € 2,50



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Alta  
Stile: IPA  
Grad. Alc./Vol: 6,5%  
Colore: oro antico  
Olfatto: prevale il luppolo con la sua aromaticità e la sua impronta resinosa e balsamica attraversata da lievissime note floreali ed agrumate.  
Gusto: un'immediato sentore mielato subito sovrastato da un'ondata prorompente di luppolo, con i suoi avvolgenti sentori erbacei in armonia con sensazioni

**TENNENT'S**

CL.33 € 3,00



Provenienza: Scozia  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Strong Lager  
Grad. Alc./Vol: 9%  
Colore: oro carico  
Olfatto: Al naso offre aromi intensi di malto pregiato, con note di mela.  
Gusto: L'inizio in bocca è dolciastro, con i sentori amari del luppolo che compaiono e sfumano rapidamente per lasciare spazio alla forza alcolica (ben 9°), con finale di caramello. Birra saporita e ben equilibrata nelle sue componenti.

**CORONA**

CL.33 € 3,00



Provenienza: Messico  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Lager  
Grad. Alc./Vol: 4,5%  
Colore: oro chiaro  
Gusto: Mediamente alcolica e piuttosto effervescente, è una birra dal corpo leggero e dal gusto delicato: le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati. Dopo la sorsata si può apprezzare un lieve retrogusto erbaceo.

**ICHNUSA**

CL.33 € 2,50



Provenienza: Italia  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Lager  
Grad. Alc./Vol: 4,6%  
Colore: oro  
Olfatto: All'olfatto regala delicate sensazioni erbacee il tenue aroma di luppolo le conferisce il caratteristico gusto leggermente amaro  
Gusto: In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata.

**STELLA ARTOIS**

CL.33 € 2,00



Provenienza: Belgio  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Premium Lager  
Grad. Alc./Vol: 5%  
Colore: oro chiaro  
Olfatto: Al naso propone i tipici aromi delle premium lager: erba appena tagliata e mollica di pane fresco.  
Gusto: Piacevolmente amara, dal gusto fresco e raffinato, presenta una schiuma ricca e persistente.

**ICHNUSA NON FILTRATA**

CL.33 € 3,50



Provenienza: Italia  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Lager  
Grad. Alc./Vol: 5%  
Colore: oro  
Olfatto: All'olfatto, Ichnusa Non Filtrata regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca che accompagnano un piacevole e fragrante ricordo di crosta di pane.  
Gusto: In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata.

## CAULIER 28 PILS

CL.33

€ 3,00



Provenienza: Belgio  
Fermentazione: Bassa, rifermentata in bottiglia  
Stile: Pils  
Grad. Alc./Vol: 5,3%  
Colore: oro velato  
Olfatto: notevole impatto olfattivo ricco, pieno e speziato con aromi avvolgenti fruttati.  
Gusto: di buona rotondità rispetto allo style.  
Evidenti le delicate note maltate e i piacevoli tocchi fruttati, avvolti da una raffinata luppolatura e da sentori speziati con finale lungo elegantemente erbaceo.

## CAULIER GLUTEN FREE

CL.33

€ 5,00



Provenienza: Belgio  
Fermentazione: Alta (rifermentata in bottiglia)  
Stile: Blonde ale - Gluten Free  
Grad. Alc./Vol: 6,8%  
Colore: Biondo oro  
Aspetto: Leggermente velato con una spuma candida e vaporosa ed un perlage moderato.  
Olfatto: Seducente grazie ai suoi delicati aromi di agrumi a cui seguono gli aromi più rotondi e dolci delle spezie.  
Gusto: Coinvolge il palato piacevolmente con una tenue luppolatura, lasciando un'impressione di freschezza risultato della carbonazione naturale e dell'assenza di zucchero.  
Evidenti ma delicate le note speziate.

## WEIHENSTEPHANER WEISSE

CL.50

€ 5,00



Provenienza: Germania (alta Baviera)  
Fermentazione: alta  
Stile: Hefe-Weisse  
Grad. Alc./Vol: 5,4%  
Colore: oro carico opalescente  
Olfatto: particolare ed unica nell'intensità delle decise note fruttate (banana in primis) e toni speziati tipici delle birre di frumento.  
Gusto: fruttato, delicatamente acidulo e ben bilanciato, rinfrescante. In particolare ceppo di lievito della casa sviluppa le classiche note di banana che raggiungono l'intensità della frutta tropicale con

## LUPULUS ORGANICUS

CL.33

€ 5,00



Provenienza: Belgio  
Fermentazione: Alta, rifermentata in bottiglia  
Stile: Triple  
Grad.Alc.Vol: 8,5%  
Colore: Biondo  
Olfatto: Al naso risulta subito interessante con profumi freschi di luppolo aromatico, timo e bacca di ginepro.  
Gusto: Piacevole e delicato esalta subito le caratteristiche presentate al naso e sviluppa sapori di frutti esotici. Il suo finale è elegante persistente e finemente luppolato.

## GUERRILLA

CL.40

€ 6,00



Provenienza: Italia  
Fermentazione: Alta  
Stile: IPA  
Grad. Alc./Vol: 5,8%  
Colore: oro carico  
Olfatto: delicati sentori dolci del malto e rotondi erbacei dei luppoli con uno spiccato aroma tropicale.  
Gusto: l'aroma tropicale ci torna alla bocca con evidenti note di mango, ananas e pompelmo su tutti.  
Finale molto secco e piacevolmente amaro, non molto persistente.

## MUNDAKA

CL.40

€ 6,00



Provenienza: Italia  
Fermentazione: Alta  
Stile: Pale ale  
Grad. Alc./Vol: 4,6%  
Colore: giallo paglierino  
Olfatto: molto delicato e rinfrescante con i netti aromi e profumi dei luppoli.  
Gusto: forti note fruttate di mandarino avvertendo anche una leggera dolcezza ben bilanciata da sentori citrici e tropicali che le garantiscono un'aroma freschissimo.

## MOINETTE BRUNE

CL.33

€ 5,00



Provenienza: Belgio  
Fermentazione: Alta (rifermentata in bottiglia)  
Stile: Brune  
Grad.Alc.Vol: 8,5%  
Colore: Ambrato  
Aspetto: opalescente con riflessi rosso rubino e schiuma ocra fine e cremosa di media persistenza  
Olfatto: l'aroma rileva sentori di caramello, frutta secca (prugna, albicocca) e toffee con una delicata nota dei cereali tostati.  
Gusto: delicate sensazioni di caffè, cacao. Secca, a tratti astringente, evidentemente etilica con il biscottato del malto ed il caramello scuro bilanciati da un erbaceo terroso e resinoso. Chiude con una virata amara dove convivono note rustiche e tostate.

## LEFFE TRIPLE

CL.33

€ 3,50



Provenienza: Italia (Puglia)  
Fermentazione: Alta  
Stile: Belgian ale  
Grad. Alc./Vol: 6,5%  
Colore: dorato  
Olfatto: ricca intensità olfattiva con un'ampia gamma di toni caldi e fruttati, e leggere ed eleganti note speziate.  
Gusto: piena, avvolgente ed accattivante, di lunga intensità con la sua morbidezza ed il suo perfetto equilibrio tra la dolcezza del malto, le sensazioni amaricanti del luppolo e la sapiente speziatura.

## SUPER 8 BLANCHE

CL.33

€ 3,50



Origine: Belgio  
Fermentazione: Alta  
Stile: Blanche  
Grad. Alc./Vol: 5,1%  
Colore: Paglierino opalescente  
Olfatto: ricco ed avvolgente, rotondo, con evidenti tocchi speziati (coriandolo), sensazioni agrumate (cedro) seguite da vaghi sentori di lievito.  
Gusto: una bevuta fluida e felpata, deliziosamente rinfrescante, evidenti le note speziate, fruttate ed agrumate che la rendono particolarmente dissetante.

## BIERE DU DEMON

CL.33

€ 5,00



Provenienza: Francia  
Fermentazione: Bassa  
Stile: Pale lager  
Grad.Alc.Vol: 12%  
Colore: Bionda  
Aspetto: colore arancione tendente al rosso  
Olfatto: Aromi pronunciati di malto e di caramello, note mielose  
Gusto: Gusto intenso e maltato, presenza di alcol

Two beer or  
not two beer:  
that is  
the passion.

Homer Simpson

# ◆ FOOD ◆

## ANTIPASTI

**STUZZICANDO** € 3,50

**APE VINNY** € 6,00  
(ESCLUSE BEVANDE)

**PASSA TEMPO IN TERRINA** € 8,00  
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

**STRACCETTI DI SCOTTONA CROCCANTI** € 8,00  
(200GR)

**SELEZIONE SALUMI  
& FORMAGGI**  
ACCOMPAGNATI DA  
CONFETTURE

**PICCOLO** € 11,00  
**MEDIO** € 16,00  
**GRANDE** € 22,00

**PINSA\*** *consigliata  
per due*

**POMODORO E MOZZARELLA**, BASILICO E  
OLIO EVO € 12,00

**CICCIO - CRUDO DI PARMA**, POMODORINO INFORNATO,  
RUCOLA, MOZZARELLA E FUNGHI € 16,00

**MORTADELLA BOLOGNA**, MOZZARELLA,  
STRACCIATELLA E GRANELLA PISTACCHIO € 16,00

**CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**, MOZZARELLA,  
FRIARIELLI, SQUACQUERONE E POMODORO SECCO  
€ 16,00

**CICCIO - VERDURE GRIGLIATE**, MOZZARELLA FUORI  
COTTURA E RUCOLA € 12,00

## PIADE

• **CRUDO DI PARMA**, SQUACQUERONE, RUCOLA E  
FUNGHI € 6,00

• **BRESAOLA**, CACIOTTA FUSA, MISTICANZA,  
SCAGLIE DI GRANA E FUNGHI € 6,00

• **CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**, VERDURE  
GRIGLIATE, CACIOTTA FUSA E POMODORINO  
INFORNATO € 6,50

• **MORTADELLA BOLOGNA**, GORGONZOLA,  
GRANELLA DI PISTACCHI E VERDURE GRIGLIATE  
€ 5,50

• **SALMONE AFFUMICATO**, FORMAGGIO FRESCO,  
RUCOLA E NOCI € 7,00

• **VEGETARIANA** SQUACQUERONE, VERDURE  
GRIGLIATE E POMODORINO INFORNATO € 6,00

## CARPACCI

• **BRESAOLA**, RUCOLA, GRANA, POMODORINO  
INFORNATO E PEPE € 7,50

• **BRISKET CBT**, MISTICANZA, INSALATINA DI  
VERDURE GRIGLIATE, SALSA CON SENAPE  
E MAYO € 10,00

• **SALMONE AFFUMICATO**, MISTICANZA, FORMAGGIO  
FRESCO, OLIO, LIMONE E PEPE € 9,00

• **VERDURE GRIGLIATE**, MISTICANZA, SCAGLIE DI  
GRANA E POMODORINO INFORNATO € 5,50

# CIABATTE\*

**BRISKET CBT CON SENAPE, MISTICANZA E MAIONESE** € 7,00

**BRISKET CBT CON VERDURINE GRIGLiate, MISTICANZA, MIELE, SENAPE, MAIONESE, SALE E PEPE** € 9,00

**FRIARIELLI, STRACCIATELLA E POMODORINO INFORNATO** € 6,00

**CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA, BASILICO E POMODORINO INFORNATO** € 6,00

**MORTADELLA BOLOGNA, NOCI, GORGONZOLA E MIELE** € 6,00

**CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, CACIOTTA FUSA, CREMA DI FUNGHI, POMODORINO INFORNATO, FUNGHI E RUCOLA** € 7,00

**CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, STRACCIATELLA, FRIARIELLI E POMODORINO INFORNATO** € 7,00

**MORTADELLA BOLOGNA, STRACCIATELLA E CREMA AL TARTUFO** € 7,00

**SALMONE AFFUMICATO, MISTICANZA, MAIONESE E VERDURINE GRIGLiate** € 8,00

**BRESAOLA, RUCOLA, VERDURINE GRIGLiate, MAIONESE E SCAGLIE DI GRANA** € 7,00

\* Prodotto surgelato

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

# Dessert??

## CHIEDICI COSA OFFRE OGGI LA CASA

### AL COSTO DI € 4,00

*Vi ricordiamo  
che Vinny vi  
offre il coperto!!!*

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 presenti in ultima pagina del nostro menù.

## AMARI E LIQUORI

		
ASSENZIO	€ 3,00	€ 5,00
AMARO LUCANO	€ 2,00	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 2,00	€ 4,00
JAGERMEISTER	€ 2,00	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 2,00	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 2,00	€ 4,00
PASSOA	€ 2,00	€ 4,00
MALIBU	€ 2,00	€ 4,00
SAMBUCA	€ 2,00	€ 4,00
BAILEY'S	€ 2,00	€ 4,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 2,00	€ 4,00
COINTREAU	€ 2,00	€ 4,00

## DRINKS

BASIC	€ 5,00
PREMIUM	€ 7,00
SUPER PREMIUM	€ 8,00

*consulta la nostra drink list!!*

## DISTILLATI

		
<b>VODKA</b>		
MOSKOVSKAYA	€ 2,50	€ 4,00
GREY GOOSE	€ 4,00	€ 7,00
<b>WHISKY</b>		
TALISKER SKYE	€ 3,50	€ 6,00
BULLEIT	€ 3,50	€ 6,00
JAMESON	€ 2,50	€ 4,00
JACK DANIEL'S	€ 2,50	€ 5,00
<b>TEQUILA</b>		
SILVER	€ 2,50	€ 5,00
ANEJO	€ 3,00	€ 5,00
<b>RUM</b>		
ZACAPA 23	€ 4,00	€ 8,00
DIPLOMATICO	€ 4,00	€ 8,00
BARCELO'	€ 2,50	€ 5,00
PAMPERO	€ 2,50	€ 4,00

<b>GRAPPE</b>		
BARRIQUE	€ 3,50	€ 5,50
BIANCA	€ 3,00	€ 5,00

*Gin??  
chiedi pure!!!*

**In questo esercizio si fa uso di prodotti contenenti i seguenti  
ALLERGENI:**

- cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci di agaiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti;
- lupini e prodotti a base di lupini;
- molluschi e prodotti a base di molluschi;

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.**