

# VANINA

## À

### CHÂTEAU LA COSTE

#### ANTIPASTI

##### Hors d'œuvre de Vanina

Caviar d'aubergines grillées, fromage de vache maison échine de porc, tomates séchées, pickles de champignons, quatuor d'olives 14

##### Assiette de jambon de Parme

Affiné pendant vingt-quatre mois 18

##### Pizzetta

Focaccia minute servie chaude, et quatuor d'olives 8

#### PASTA

##### Gnocchi

Osso-buco, carottes, parmesan, thym du jardin 28

##### Tagliatelle

Aubergine, sauce au poivre et fromage de chèvre, salade roquette 24

##### Tagliatelle

Sauce tomate San Marzano et feuilles de basilic 18

##### Rotolo

Epinards, ricotta, parmesan, champignons et sauce tomate San Marzano 26

#### PIZZA

##### Margherita

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, tomates cerises, feuilles de basilic 18

##### Champignon

Fines tranches de pommes de terre, mozzarella di bufala, champignons shitake, comté vingt-quatre mois 24

##### Saucisse

Mozzarella di bufala, broccolis, pecorino, et saucisse maison 24

##### Jambon

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, jambon cuit maison, poivrons rôtis, feuilles de basilic 25

#### ENTRÉES

##### Artichauts

Ricotta, câpres, menthe, basilic et croûtons 14

##### Brocoletti

Œuf mollet, pecorino et ail 13

##### Salade

Salade verte, tomates cerises, vinaigrette aux grains de moutarde 10

#### SPÉCIALITÉS

##### Polpetta

Boulettes de bœuf et porc aux épices et fenouil, sauce tomate San Marzano, raisins secs, cacao et céleri Accompagnées d'une purée de pommes de terre fumées au four à bois 30

#### DESSERTS

##### Tarte à l'amande et orange

Mascarpone fait maison 12

##### Affogato

Glace vanille dans un café expresso 12

##### Tiramisu

Traditionnel 12

##### Sorbets et glaces maison

Sorbet chocolat, framboises fraîches 10  
Sorbet citron romarin 10  
Glace vanille 10

PRIX NETS EN EUROS TAXES ET SERVICE COMPRIS

Votre Trattoria est ouverte

lun. mar. sam. dim. : 12h - 14h30

lun. mar. ven. sam. dim. : 19h - 21h30 Tous nos plats sont faits maison

# VANINA

## À

### CHÂTEAU LA COSTE

#### V I N S L A C O S T E

### ROSÉ

	15cl	50cl	75cl
<b>La Bulle Extra Brut</b> Vin de France	8		32
<b>Château Rosé Bio 2021</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	8,5	24	
<b>Grand Vin Rosé Bio 2021</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	9,5		42

### BLANC

	15cl	50cl	75cl
<b>Les Pentes Douces Blanc Bio 2021</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	8,5	30	38
<b>Grand Vin Blanc Bio 2020</b> VDP Bouches-du-Rhône	11		48

### ROUGE

	15cl	50cl	75cl
<b>Les Pentes Douces Rouge Bio 2017</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	8,5	30	38
<b>Grand Vin Bio 2017</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	11		48
<b>Grande Cuvée Rouge Bio 2012</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence			120
<b>Ad Fontes 2021</b> AOC Coteaux d'Aix-en-Provence			120

### LA COSTE DE LOS ANDES

	75cl
<b>Andillian Blanc Bio 2019</b> Chardonnay	45
<b>Andillian Rouge Bio 2019</b> Malbec	45
<b>Andillian Rouge Bio 2019</b> Unique Blend	45
<b>Andillian Rouge Bio 2018</b> Cabernet Franc	45
<b>Los Andes Malbec Bio 2015</b>	90

#### V I N S I T A L I E N S

### BLANC

	75cl
<b>Langhe Arneis « Blange » Bio 2020</b> Ceretto - Piémont	55
<b>Castel Del Monte « Pietrabilanca » DOC Bio 2020</b> Tormaresca - Pouilles	60
<b>Pinot Grigio Castel Ringberg 2020</b> Elena Walch - Alto Adige	65
<b>Cervaro Della Sala 2020</b> Castello della Sala - Umbrie	130
<b>Beyond The Clouds 2020</b> Elena Walch - Alto Adige	160

### ROUGE

	75cl
<b>Primitivo Di Manduria « Heracles » 2019</b> Masseria Surani - Pouilles	40
<b>Valpolicella Ripasso Classico Superiore « Bure Alto » 2018</b> Villa Girardi - Vénétie	45
<b>Barbera d'Alba « Piana » 2020</b> Ceretto - Piémont	55
<b>Torricoda Salento 2019</b> Tormaresca - Pouilles	55
<b>Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2017</b> Tenuta Tignanello - Toscane	90
<b>Merlot Riserva Kastelaz 2017</b> Elena Walch - Alto Adige	120
<b>Barolo 2017</b> Ceretto - Piémont	130
<b>Solaia 2018</b> Antinori - Tenuta Tignanello - Toscane	600

# VANINA À CHÂTEAU LA COSTE

## COCKTAILS

### SUGGESTIONS

#### Le Vanina

Gin, basilic, concombre & citron 14

#### Whisky smash

Whisky Monkey Shoulder, menthe fraîche,  
jus de citron et sucre de canne 12

### LES CLASSIQUES

#### Négroni

Cinzano Rosso, Gin, Campari 12

#### Americano

Cinzano Rosso, Campari, eau gazeuse 10

#### Amaretto Sour

Amaretto Adriatico, jus de citron frais,  
sucre de canne 12

### LES SPRITZ

#### Apérol Spritz

Apérol, La Bulle de La Coste,  
Perrier 10

#### Spritz Blanc

Liqueur St-Germain, Vin blanc La Coste,  
Perrier 10

#### Select Spritz

Select Aperitivo, La Bulle La Coste,  
Perrier 10

### LES SANS ALCOOL

#### Limonade

Citron et gingembre 8

#### Thé glacé

Roiboos 8

#### Virgin Fraise / Basilic

Fraises et basilic frais, jus de citron,  
sucre de canne et eau gazeuse 10

## BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES

#### Cafés

Espresso, ristretto 3

Double espresso 5

Latte 5

Cappucino 6

#### Thés verts

Sencha - Menthe 6,5

#### Thés noirs

Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong 6,5

#### Infusions

Camomille, Verveine, Rooibos 5

### SOFTS

#### Jus de fruits Pressoir de Provence

Abricot, ananas, pomme, tomate 8

#### Sodas 33cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro 5

#### Eau plate

75cl Thonon 8

#### Eau pétillante

33cl Perrier 5, 75cl Chateldon 8

#### Sirop

Grenadine, menthe, pêche, fraise, orgeat,  
citron, PAC 3

### LIQUEURS

#### Doragrossa Menta Di Pancalieri

Liqueur de menthe 7,5

#### Adriatico Amaretto

Liqueur d'amande 8

#### Adriatico Amaretto Bianco

Liqueur d'amande 8

#### Nardini Aqua di Cedro

Liqueur d'agrumes 9

#### Fernet Branca

Liqueur italienne épicée 8

#### Nardini Grappa Riserva 7 ans

Liqueur de fruits 16