

**Wine Story propone un menu con specialità a base di pesce, carne e vegetariano.**

**Su richiesta organizziamo menu personalizzati per gruppi e cerimonie.**

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi:  
Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Lupini e prodotti a base di lupini.

\*Alcuni prodotti in base alla stagionalità o reperibilità potrebbe essere congelato o surgelato all'origine.

Ai sensi della LEGGE 16 GENNAIO 2003, N°3 - art 51 e successive modificazioni ed integrazioni e  
VIETATO FUMARE.

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Acqua minerale Lurisia stille / bolle 0.5l</b>  | <b>€ 1.50</b> |
| <b>Acqua minerale Lurisia stille / bolle 0.75l</b> | <b>€ 2.00</b> |

## Antipasti

### Asparagi alla Bismark

*Serviti con burro fuso, parmigiano e uovo fritto*

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE, UOVA*

€ 10

### Caprino alla griglia

*Servito su crostone, adagiato su un letto di insalata condita con vinaigrette all'arancia.*

*Il caprino è condito con miele, balsamico e sesamo tostato*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, PESCE, LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANDRIDE SOLFOROSA*

€ 10

### Cocktail di avocado e gamberi

*Gamberi amalgamati con una salsa rosè e scaglie di avocado*

*Contiene i seguenti allergeni: CROSTACEI, UOVA, GLUTINE, PESCE*

€ 14

### Gamberetti piri piri\*

*Gamberetti cotti in spuma di burro agliato con olio, peperoncino e prezzemolo*

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE, CROSTACEI*

€ 10

### Lumache à la Maitre d'Hotel

*Cotte con spuma di burro agliato, prezzemolo*

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE*

€ 10

### Burrata con prosciutto crudo di cuneo DOP

*Prosciutto crudo di Cuneo DOP servito su una base di insalata e con della burrata*

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE*

€ 14

### Battuta di vitello con scaglie di parmigiano

*Carne di vitello battuta e servito con scaglie di parmigiano*

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE*

€ 10

## Primi

### **Ceci alla vindaloo (vegano)**

€ 10

*Ceci e cime di rape saltati con olio extra vergine di oliva, pomodorini, cipolla, aglio e vindaloo curry*

*Contiene i seguenti allergeni: SENAPE*

### **Ravioli quadrati di magro**

€ 10

*Pasta ripiena con verdure di stagione*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA*

### **Lenticchie e gamberetti**

€ 10

*Lenticchie cotti con cime di rape, cipolla, olio e gamberetti, cosparsi con pangrattato fritto al peperoncino*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, CROSTACEI*

### **Gnocchetti con cozze, gamberi e porri\***

€ 11

*Cicche di patate saltate con una salsa di cozze, gamberi, porri, panna e pepe*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, CROSTACEI, UOVA, MOLLUSCHI*

### **Trofie al pesto e seppie**

€ 10

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, UOVA, FRUTTA GUSCIO, PESCE*

### **Agnolotti "gobbo"**

€ 13

*Pasta ripiena fatta rigorosamente a mano, ripieno di carne di vitello, maiale e coniglio, servito con burro*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA*

### **Tajarin al ragù di salsiccia**

€ 10

*Tagliolini all'uovo con un ragù di salsiccia di maiale*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, UOVA, SEDANO*

## Secondi

### Cravatta di branzino\*

€ 18

*Filetto di branzino farcito con speck e melanzane alla griglia, cosparso di pangrattato e cotto al forno*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, PESCE*

### Polpo e cozze arabesque\*

€ 20

*Cotto con pomodori, ceci, cime di rapa e vindaloo curry*

*Contiene i seguenti allergeni: PESCE, MOLLUSCHI, SENAPE*

### Polpo alla griglia\*

€ 18

*Tentacoli di polpo alla griglia servito su letto di insalata e patate saltate in padella con burro e prezzemolo*

*Contiene i seguenti allergeni: PESCE, LATTE*

### Cozze gratinate\*

€ 16

*Gratinate al forno con pangrattato, sherry secco, pomodori, prezzemolo e aglio*

*Contiene i seguenti allergeni: MOLLUSCHI*

### Gamberoni Vestiti\*

€ 18

*Spiedino di gamberoni avvolti nel bacon e cotto alla piastra, accompagnato di salsine BBQ*

*Contiene i seguenti allergeni: CROSTACEI*

## Secondi

### Medaglioni di filetto di maiale alla senape

€ 16

*Cotto in padella, sfumato con vino bianco. Con una crema di dijon e senape in grani e panna*  
*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, SENAPE*

### Insalatona di pollo e bacon tiepida

€ 15

*Il pollo e il bacon sono saltate in padella e servito su insalata con una vinaigrette con retrogusto all'arancia*

*Contiene i seguenti allergeni: SENAPE, PESCE, GLUTINE, ANDRIDE SOLFOROSA*

### Tagliata di sotto filetto

€ 18

*Servito su letto di insalata, cosperso con sale e olio extra vergine di oliva*

### Filetto al caffè de paris

€ 20

*Filetto di vitello cotto in padella e ricoperto da una spuma di burro amalgamata con 18 erbe e spezie marinate per 36 ore con Cognac e salsa worchestershire*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, PESCE, LATTE, SENAPE, UOVA*

### Filetto al pepe

€ 20

*Filetto di vitello cotto in padella con pepe nero, salsa worchestershire, senape, brandy, vino bianco e panna*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, PESCE, LATTE, SENAPE*

### Costine di Agnello alla Barnsley

€ 18

*Costine di agnello scottadito con rosmarino fresco e profumo d'aglio*

## Dessert

**Pere cotte al Moscato d'Asti e cannella** € 6

**Panna Cotta al mou di nocciole** € 6

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE, FRUTTA A GUSCIO*

**Cannolo siciliano rivisitato** € 6

*Fatto con la cialda di pasta frolla cotta al forno*

*Ripieno di ricotta, zucchero e cannella, decorato con scorzetta di arancia candita*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA*

**Tortino di cioccolato fondente** € 7

*All'interno di questo tortino di cioccolato fondente troverete un morbido cuore bianco (15 minuti di cottura)*

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA*

**Tiramisù** € 6

*Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA*

**Meringhe con frutti di bosco e gelato** € 6

*Servito in coppa di vetro con le meringhe, gelato ed infine i frutti di bosco*

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE, UOVA*

*Consigliamo di abbinare un calice di vino da dessert, chiedere per informazioni*

**Formaggio** € 12

*Contiene i seguenti allergeni: LATTE*

*Consigliamo di abbinare un calice di porto, chiedere per informazioni*

**Caffè Illy** € 2

## Starters

### **Asparagus Bismark**

*Served with melted butter, parmesan and fried egg*

€ 10

### **Grilled goats cheese**

*Served on a large crouton, placed on a bed of salad seasoned with an orange vinaigrette,  
The goats cheese is topped with honey, balsamic reduction and toasted sesame seeds*

€ 10

### **Prawn & avocado cocktail**

*Prawns mixed with a rosè sauce and avocado shavings*

€ 14

### **Prawns piri piri**

*Cooked in garlic butter with oil, chilli and parsley*

€ 10

### **Snails Maître d'hotel**

*Cooked in garlic butter and parsley*

€ 10

### **Burrata with prosciutto crudo of Cuneo DOP**

*Prosciutto crudo of Cuneo DOP served on a bed of salad with burrata*

€ 14

### **Raw chopped veal with parmesan shavings**

*Finely chopped raw veal served with parmesan shavings, extra virgin olive oil, salt and pepper*

€ 10

## **First Courses**

### **Vindaloo chick peas**

*Chick peas and turnip tops tossed with extra virgin olive oil, tomatoes, onion, garlic and vindaloo curry*

€ 10

### **Vegetarian ravioli**

*Filled with seasonal vegetables, served with butter*

€ 10

### **Lentils and prawns**

*Lentils cooked with turnip tops, onion, olive oil and prawns, covered with fried breadcrumbs with chilli*

€ 10

### **Gnocchetti with mussels, prawns and leeks**

*Small potato dumplings served with a mussel, prawn, leek, cream and pepper sauce*

€ 10

### **Trofie with pesto and cuttlefish**

€ 10

### **Agnolotti "gobbo"**

*Hand made pasta filled with veal, pork and rabbit, served with butter*

€ 13

### **Tajarin with a sausage ragù**

*Egg tagliolini with a sausage meat ragù*

€ 10



## Main Courses

### **Seabass "tie"\***

*Fillet of seabass with speck and aubergine, topped with breadcrumbs and oven baked*

€ 18

### **Octopus and Mussels arabesque \***

*Cooked with toamtoes, chick peas, turnip tops and vindaloo curry*

€ 20

### **Grilled octopus\***

*Grilled octopus tentacles served on a bed of salad and potatoes tossed in butter and parsley*

€ 18

### **Ovenbaked mussels \***

*Ovenbaked with breadcrumbs, dry sherry, tomatoes, parsley and garlic*

€ 16

### **Dressed king prawns\***

*King prawns wrapped in bacon and grilled. Served with BBQ sauce*

€ 18

## Main Courses

|  |      |
|--|------|
| <b>Pork medallions with a mustard sauce</b>  | € 16 |
| <i>Pan fried with a sauce of Dijon and grain mustard, white wine and cream</i>   |      |
| <b>Warm chicken and bacon salad</b>  | € 15 |
| <i>The chicken and bacon are pan fried and served on a bed of salad with a vinaigrette which has an orange after taste</i>   |      |
| <b>Grilled sirloin steak</b>   | € 18 |
| <i>Served on a bed of rocket salad, then covered with pink salt and extra virgin olive oil</i>   |      |
| <b>Fillet steak Cafè de Paris</b>  | € 20 |
| <i>Fillet of veal, pan fried then topped with a butter filled with 18 different spices, which has marinated for 36 hours with Cognac and worchestershire sauce</i> |      |
| <b>Fillet steak with a pepper sauce</b>  | € 20 |
| <i>Fillet of veal, pan fried with black pepper, worchestershire sauce, mustard, brandy, white wine and cream</i>   |      |
| <b>Barnsley Lamb Chop</b>  | € 18 |
| <i>Cooked with fresh rosemary and garlic</i>   |      |

## Dessert

|   |      |
|---|------|
| <b>Pears cooked in Moscato d'Asti and cinnamon</b>  | € 6  |
| <b>Panna Cotta with a hazelnut mou</b>  | € 6  |
| <b>Cannolo siciliano rivistato</b><br><i>Shell made with puff pastry</i><br><i>Filled with ricotta, sugar and cinnamon and decorated with candied orange peel</i>   | € 6  |
| <b>Chocolate Fondant</b><br><i>Inside this chocolate fondant you will find a soft white heart (15 minutes cooking time)</i>   | € 7  |
| <b>Tiramisù</b>   | € 6  |
| <b>Meringues with fruit of the forest and ice cream</b><br><i>Served in a glass cup with meringues, ice cream and fruits of the forest</i><br><br><u><i>Recommended with a glass of dessert wine, ask for information</i></u> | € 6  |
| <b>Cheese Selection</b><br><br><u><i>Recommended with a glass of port, ask for information</i></u>  | € 12 |
| <b>Illy Coffee</b>  | € 2  |