

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 potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

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

Acqua minerale Lurisia stille / bolle 0.5l	€ 1.50
Acqua minerale Lurisia stille / bolle 0.75l	€ 2.00
Coperto	€ 2.00
Caffè	€ 1.50

Antipasti

Asparagi alla Bismark rivisitati

€ 10

Servito con burro fuso, uova in camicia e parmigiano

Contiene i seguenti allergeni: UOVA, LATTE

Caprino alla griglia

€ 10

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

Peperoni su crostone con feta

€ 10

Peperoni cotti leggermente in agrodolce con cipolle, vino bianco e aceto. Sono serviti tiepidi su crostone di pane e ricoperto con cubetti di feta, prezzemolo, pepe e olio extra vergine di oliva

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, ANDRIDE SOLFOROSA

Insalata di mare all'eoliana

€ 10

I frutti di mare (totano, polpo, gamberi e cozze) sono infusi nell'olio di oliva insieme ai peperoni tagliati a cubetti e prezzemolo. Servito su una base di insalata condita con vinaigrette

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SENAPE, ANDRIDE SOLFOROSA

Gamberetti piri piri*

€ 10

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

Contiene i seguenti allergeni: LATTE, CROSTACEI

Antipasti

Battuta con scaglie di parmigiano

Carne di vitello battuta al coltello, condita con sale e olio extravergine di oliva, ricoperto di scaglie di parmigiano

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

Lumache à la Mâitre d'Hotel

Cotte con spuma di burro agliato e prezzemolo

Contiene i seguenti allergeni: LATTE

€ 10

Carpaccio di vitello cunzato all'isolana

Fettine sottilissime di vitello guarnito con insalata primavera, pomodorini, scaglie di parmigiano, olive, capperi, vinaigrette e prezzemolo

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

€ 10

Julienne di vitello tonnato

Girello di vitello, cotto, affettato e poi tagliato a julienne e amalgamato con una salsa tonnata (tonno, capperi, acciughe e maionese) e servito su un letto di insalata condita con vinaigrette all'arancia

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

€ 10

Primi

Tagliatelle con triglie e finocchietto*

€ 13

Tagliatelle con filetti di triglie, finocchietto selvatico e pomodorini

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, UOVA, PESCE

Trofie con pesto e seppie*

€ 10

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

Lenticchie con cime di rape e gamberi*

€ 10

Lenticchie cotte 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*

€ 10

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

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

Ravioli di magro

€ 10

Pasta ripiena con verdure di stagione

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

Plin burro e salvia

€ 10

Pasta ripiena di carne di vitello e maiale servito con burro e salvia fresca

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 di pesce

Cozze gratinate*

€ 15

Gratinate al forno con pangrattato, sherry secco, pomodori, prezzemolo e aglio
Contiene i seguenti allergeni: MOLLUSCHI

Cozze arrecanate*

€ 15

Cozze saltate in padella con cipolla, pepe macinato, prezzemolo e vino bianco
Contiene i seguenti allergeni: MOLLUSCHI

Polpo alla griglia*

€ 20

Tentacoli di polpo alla griglia servito su letto di insalata e patate saltate in padella e prezzemolo
Contiene i seguenti allergeni: PESCE

Gamberoni saltalingua *

€ 20

Gamberoni cotti in padella con olio di oliva, burro agliato, prezzemolo, peperoncino e aglio. Sono serviti su un letto di cus cus al ragù di verdure
Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, CROSTACEI

Branzino gratinato*

€ 18

Filetto di branzino gratinato con pangrattato e pomodorini al profumo di pesto
Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, PESCE, FRUTTA A GUSCIO

Secondi di carne

Medaglioni di filetto di maiale al rosmarino

€ 15

Cotto in padella con rosmarino, aglio, vino bianco e fondo bruno

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE

Suprema di pollo alla Siciliana

€ 15

Con peperoni, pomodorini, olive, oregano e vino bianco

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE

Insalatona di pollo e bacon tiepida

€ 15

Il pollo e il bacon sono saltati in padella e serviti su insalata con una vinaigrette con retrogusto all'arancia

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

Tagliata di sotto filetto

€ 18

Servita su letto di insalata, cosparsa 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

Dessert

Panna Cotta ai frutti di bosco

Contiene i seguenti allergeni: LATTE

€ 5

Semifreddo all'amarena

Contiene i seguenti allergeni: LATTE

€ 5

Tiramisù

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

€ 5

Meringhe con frutti di bosco e gelato

Contiene i seguenti allergeni: LATTE, UOVA

€ 5

Coppa fiordilatte a modo vostro

da € 5

Affogate la vostra coppetta con una scelta di.....

Baileys, Strega, Galliano, Kahlua, Whisky, Brandy o liquore a vostra scelta

Contiene i seguenti allergeni: LATTE

Tortino di cioccolato fondente

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

€ 6

Strudel di mele con gelato

Contiene i seguenti allergeni: LATTE, UOVA, GLUTINE

€ 6

Starters

Asparagus Bismark

Steamed asparagus served with melted butter, parmesan and a poached 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

Peppers served on a large crouton with feta cheese

Peppers cooked in a light sweet and sour sauce with onions, white wine and vinegar. Served warm on a large crouton and covered with diced feta cheese, parsley, pepper and extra virgin olive oil

€ 10

Seafood salad

The seafood (squid, octopus, prawns and mussels) are infused in olive oil along with diced peppers and parsley. Served on a bed on salad with vinaigrette

€ 10

Prawns piri piri

Cooked in garlic butter with oil, chilli and parsley

€ 10

Starters

Raw chopped veal with parmesan shavings

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

€ 10

Burrata with prosciutto crudo of Cuneo DOP

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

€ 14

Snails Maître d'hotel

Cooked in garlic butter and parsley

€ 10

Carpaccio isolana

Thin slices of raw veal garnished with salad, tomatoes, parmesan shavings, olives, capers, vinaigrette and parsley

€ 10

Julienne of "vitello tonnato"

A julienne of veal with a tuna mayonnaise, served on a bed of valerian salad, cherry tomatoes and orange vinaigrette

€ 10

First Courses

Tagliatelle with mullet and wild fennel

Tagliatelle with fillets of mullet, wild fennel and tomatoes

€ 13

Trofie with pesto and cuttlefish

€ 10

Lentils with turnip tops 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

Vegetarian ravioli

Filled with seasonal vegetables, served with butter

€ 10

Plin with butter and sage

Filled pasta served with butter and sage

€ 10

Tajarin with a sausage ragù

Egg tagliolini with a sausage meat ragù

€ 10

Fish Main Courses

Ovenbaked mussels*

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

€ 15

Mussels arreccanate*

Mussels tossed in a frying pan with onion, white wine, parsley and pepper

€ 15

Grilled octopus*

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

€ 20

Devilled king prawns*

*Pan cooked with olive oil, butter, parsley, chilli and garlic
Served on a bed of cus cus with vegetables*

€ 20

Oven baked Seabass fillet*

Fillet of seabass topped with breadcrumbs, diced tomatoes and pesto

€ 18

Fish Main Courses

Pork fillet medallions with rosemary

Pan cooked with rosemary, garlic, white wine and demi-glace

€ 15

Chicken Supreme alla Siciliana

Chicken breast cooked with peppers, tomatoes, olives, oregano and white wine

€ 15

Warm chicken and bacon salad

The chicken and bacon are pan fried and served on a bed of salad with a vinaigrette which has an orange after taste

€ 15

Grilled sirloin steak

Served on a bed of salad, then sprinkled with salt and extra virgin olive oil

€ 18

Fillet steak Cafè de Paris

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

€ 20

Fillet steak with a pepper sauce

Fillet of veal, pan fried with black pepper, worchestershire sauce, mustard, brandy, white wine and cream

€ 20

Dessert

Panna Cotta with fruits of the forest	€ 5
Black cherry Semifreddo	€ 5
Tiramisù	€ 5
Ice cream "your way"	from € 5
<i>Fiordilatte ice cream with a choice of..... Baileys, Strega, Galliano, Kahlua, Whisky, Brandy or liquor of your choice</i>	
Meringues with fruit of the forest and ice cream	€ 5
Chocolate Fondant	€ 6
Apple Strudel with ice cream	€ 6