

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

Piatti con Tartufo

Battuta di Fassone con tartufo nero

€ 14

Battuta di vitello, condita con sale e olio extravergine di oliva, ricoperto di tartufo nero

Uova al tegamino con tartufo nero

€ 10

Serviamo due uova per porzione

Contiene i seguenti allergeni: UOVA

Tajarin con burro e tartufo nero

€ 14

Tagliolini all'uovo servito con burro e tartufo nero

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

In stagione tartufo bianco venduto a parte a peso

Antipasti

Caprino alla griglia

€ 10

Servito su un crispbakes rusk, 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, UOVA

Peperoni su crostone con feta

€ 10

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

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, ANDRIDE SOLFOROSA, UOVA

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

Capesante gratinate*

€ 12

Le capesante sono amalgamate nel pesto e poi ricoperto di pangrattato, pomodorini a cubetti, sherry secco e prezzemolo

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, LATTE, MOLLUSCHI

Burrata con prosciutto crudo di cuneo DOP

€ 14

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

Contiene i seguenti allergeni: LATTE

Julienne di vitello tonnato

€ 10

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

Lumache a la Maître d'hotel

€ 10

Cotte con spuma di burro agliato e prezzemolo

Contiene i seguenti allergeni: LATTE

Primi

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 con ragù di salsiccia

€ 10

Pasta ripiena di carne di vitello e maiale servito con un ragù di salsiccia

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

Secondi

Polpo alla griglia*

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

Contiene i seguenti allergeni: PESCE

€ 20

Gamberoni all'orientale*

*Gamberoni saltati in padella con aglio, pomodorini, ceci, curry, peperoncino e cime di rape
Servito su un piccolo letto di tagliatelle*

Contiene i seguenti allergeni: CROSTACEI, UOVA, GLUTINE

€ 20

Branzino gratinato*

Filetto di branzino gratinato con pangrattato e pomodorini al profumo di pesto

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

€ 18

Insalatona di pollo e bacon tiepida

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

€ 16

Secondi

Medaglioni di filetto di maiale al rosmarino

€ 16

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

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE

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

Filetto Voronoff

€ 20

Filetto di vitello cotto in padella con senape, rosmarino, profumo d'aglio, salsa worchestershire, tabasco, brandy e panna. Non si serve ben cotto.

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

Dessert

Panna Cotta al caffè

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 rivisitato

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

€ 6

Dishes with Truffles

Raw chopped Fassone with black truffles € 14

Fried eggs with black truffles € 10
Two eggs per portion

Tajarin with butter and black truffles € 14

White truffles when in season sold separately and by weight

Starters

Grilled goats cheese

€ 10

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

Peppers served on a large crouton with feta cheese

€ 10

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

Seafood salad

€ 10

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

Prawns piri piri

€ 10

Cooked in garlic butter with oil, chilli and parsley

Oven baked scallops

Scallops covered with pesto, breadcrumbs, chopped tomatoes, dry sherry and parsley

Burrata with prosciutto crudo of Cuneo DOP

€ 14

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

Julienne of "vitello tonnato"

€ 10

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

Snails a la Maître d'hotel

€ 10

Cooked in garlic butter and parsley

First Courses

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 a sausage ragù

Filled pasta served with a sausage ragù

€ 10

Main Courses

Grilled octopus*

€ 20

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

Oriental king prawns*

€ 20

*King prawns cooked with garlic, tomatoes, chick peas, curry, chilli, and turnip tops
Served on a small bed of tagliatelle*

Oven baked Seabass fillet*

€ 18

Fillet of seabass topped with breadcrumbs, diced tomatoes and pesto

Warm chicken and bacon salad

€ 16

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

Main Courses

Pork fillet medallions with rosemary

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

€ 16

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

Fillet Voronoff

Fillet of veal, pan fried with mustard, rosemary, garlic, worchestershire sauce, tabasco, brandy and cream

€ 20

Dessert

Coffee Panna Cotta	€ 5
Black cherry Semifreddo	€ 5
Tiramisù	€ 5
Meringues with fruit of the forest and ice cream	€ 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>	
Chocolate Fondant	€ 6
Rivisited apple strudel	€ 6