

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 è
VIETATO FUMARE.

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

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

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

Trofie con pesto, seppie e gamberi

€ 10

Trofie con un pesto senza aglio, seppie, gamberi e panna

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

Pappardelle ca muddica

€ 10

Pappardelle saltate in padella con acciughe, aglio, peperoncino, pinoli, olio extra vergine e pan grattato

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

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 burro e salvia

€ 10

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

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

Secondi

Cozze gratinate*

€ 16

Gratinate al forno con pangrattato, olio profumato d'aglio, sherry secco, pomodori tritati e prezzemolo
Contiene i seguenti allergeni: MOLLUSCHI, GLUTINE

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 alla provenzale*

€ 20

Saltati in padella con pomodoro tritato, erbe di provenza, aglio e vino bianco servito su un letto di pappardelle
Contiene i seguenti allergeni: CROSTACEI, GLUTINE, UOVA

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

Insalatona di pollo e bacon tiepida

€ 16

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

Medaglioni di filetto di maiale all'ortolana

€ 16

Cotto in padella con peperoni, origano, olive e vino bianco

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

Dessert

Panna Cotta al caffè

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

Tortino di cioccolato fondente

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

€ 6

Strudel di mele rivisitato

Contiene i seguenti allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVA

€ 6