

BENVENUTI A WINE STORY

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.

LEGGENDA / LEGEND



UOVA / EGGS



GLUTINE / WHEAT



LUPINI / LUPIN



CROSTACEI / CRUSTACENS



PESCE / FISH



SEDANO / CELERY



MOLLUSCHI / MOLLUSCS



ANDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE



LATTE / MILK



SOIA / SOYA



ARACHIDI / PEANUTS



SENAPE / MUSTARD



SEMI DI SESAMO / SESAME



FRUTTA A GUSCIO / TREENUT

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

Insalata di farro, orzo e riso

€ 9

Condite con un ragù di verdure miste, acciughe, uova e burrata



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



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



Gamberetti piri piri*

€ 10

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



Burrata con prosciutto crudo di cuneo DOP

€ 14

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



Lumache alla romana

€ 10

Cotte e saltate in padella con soffritto, acciughe, capperi, pomodoro, peperoncino, vino bianco e prezzemolo



PRIMI

Trofie con pesto e seppie*

€ 10

Trofie con un pesto senz'aglio, seppie e panna



Pappardelle ca muddica

€ 10

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



Strozzapreti con lenticchie e cime di rape

€ 10

Strozzapreti con lenticchie cotte, cime di rape, cipolla e olio extra vergine di oliva



Gnocchetti con cozze, gamberi e porri*

€ 10

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



Tajarin al ragù di salsiccia

€ 10

Tagliolini all'uovo con un ragù di salsiccia di maiale



SECONDI DI PESCE

Cozze gratinate*

€ 16

Gratinate al forno con pangrattato, olio profumato d'aglio, sherry secco, pomodori tritati e prezzemolo



Polpo alla griglia*

€ 20

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



Gamberoni alla provenzale*

€ 20

Saltati in padella con pomodoro tritato, erbe di provenza, aglio e vino bianco. Servito su un letto di pappardelle



Cravatta di branzino*

€ 18

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



SECONDI DI CARNE

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



Medaglioni di filetto di maiale all'ortolana

€ 16

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



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



Sotto filetto alla londinese

€ 19

Sotto filetto di vitello cotto in padella, con aggiunta di bacon e uovo fritto



DESSERT

Panna Cotta

€ 5



Tiramisù

€ 5



Meringhe con frutti di bosco e gelato

€ 5



Tortino di cioccolato fondente

€ 6



Strudel di mele

€ 6



STARTERS

Rice, barley and spelt salad

Seasoned with a vegetable ragù, anchovies, eggs and burrata



€ 9

Grilled goats cheese

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



€ 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

Burrata with prosciutto crudo of Cuneo DOP

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



€ 14

Snails alla romana

Cooked and then tossed with celery, carrots, anchovies, capers, tomatoes, chilli, white wine and parsley



€ 10

FIRST COURSES

Trofie with pesto & cuttle fish

€ 10

Trofie with a garlic free pesto, cuttle fish and cream



Pappardelle ca muddica

€ 10

Pappardelle tossed with anchovies, garlic, chilli, pine nuts, extra virgin olive oil and breadcrumbs



Strozzapreti with lentils & turnip tops

€ 10

Strozzapreti tossed with lentils, turnip tops, onions and olive oil



Gnocchetti with mussels, prawns and leeks

€ 10

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



Tajarin with a sausage ragù

€ 10

Egg tagliolini with a pork sausage ragù sauce



MAIN COURSES FISH

Oven baked mussels*

€ 16

Topped with breadcrumbs, garlic flavoured oil, dry sherry, diced tomatoes and parsley



Grilled octopus*

€ 20

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



King prawns provencale*

€ 20

King prawns cooked with diced tomatoes, provencal herbs, garlic and white wine, served on a bed of pappardelle



Oven baked Seabass fillet*

€ 18

Fillet of seabass topped with breadcrumbs, diced tomatoes and pesto



MAIN COURSES MEAT

Warm chicken and bacon salad

€ 16

The chicken and bacon are pan fried and served on a bed of salad with vinaigrette



Pork fillet medallions all'ortolana

€ 16

Pan cooked with peppers, oregano, olives, tomatoes, garlic and white wine



Fillet steak Cafè de Paris

€ 20

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



Sirloin steak London style

€ 19

Sirloin of veal, pan fried and topped with bacon and a fried egg



DESSERT

Panna Cotta

€ 5



Tiramisù

€ 5



Meringues with fruit of the forest and ice cream

€ 5



Chocolate Fondant

€ 6



Apple strudel

€ 6

