

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

*Some products cooked be treated at a very low temperature or frozen on board

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

LEGGENDA / LEGEND



1) GLUTINE / WHEAT



2) CROSTACEI / CRUSTACEANS



3) UOVA / EGGS



4) PESCE / FISH



5) ARACHIDI / PEANUTS



6) SOIA / SOYA



7) LATTE / MILK



8) FRUTTA A GUSCIO / TREENUT



9) SEDANO / CELERY



10) SENAPE / MUSTARD



11) SEMI DI SESAMO / SESAME



12) ANDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE



13) LUPINI / LUPIN



14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS

Acqua minerale Lurisia / Lurisia mineral water 0.75l

€ 2.00

Coperto / Cover Charge

€ 2.00

Caffè Illy / Illy Coffee

€ 1.50



Menù fisso al tartufo

Battuta di Vitello al coltello

Fonduta di robiola

Tajarin "30 tuorli" con burro

Uova morbido in besciamella al tegamino

Torta di nocciola

Torta di nocciole senza glutine servito con una crema inglese all'amaretto

Acqua e Caffè

Vini Esclusi

€ 60 con Tartufo Nero

€ 125 con Tartufo Bianco





Set truffle menù

Raw chopped veal

Fondue

Tajarin "30 yolks" with butter

Eggs & béchamel sauce

Hazelnut cake

Gluten free hazelnut cake served with an amaretto custard

Water & Coffee

Wine Excluded

€ 60 with Black Truffles

€ 125 with White Truffles



ANTIPASTI

Battuta di vitello con scaglie di parmigiano

€ 10



Battuta di vitello con tartufo nero

€ 14

Fonduta di robiola con tartufo nero

€ 14



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



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



STARTERS

Raw chopped veal with parmesan shavings

€ 10

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



Raw chopped veal with black truffles

€ 14

Finely chopped raw veal seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper and shavings of black truffles

Fondue with black truffles

€ 14

Fondue made with robiola cheese served with black truffles



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



Prawns piri piri*

€ 10

Cooked in garlic butter with oil, chilli and parsley



Burrata with prosciutto crudo of Cuneo DOP

€ 14

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



Snails alla romana *

€ 10

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



PRIMI

Pappardelle ca muddica

€ 12

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



Mezze maniche alla gricia

€ 10

Pasta secca con guanciale, pecorino romano e pepe nero



Crema di verdure di stagione

€ 10

Servito con croutons



Gnocchetti con cozze, gamberi e porri*

€ 12

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



Tajarin "30 tuorli" con burro e tartufo nero

€ 15

Tagliolini all'uovo fatti in casa con burro e tartufo nero



Tajarin "30 tuorli" al ragù di salsiccia

€ 12

Tagliolini all'uovo fatti in casa con un ragù di salsiccia di maiale



FIRST COURSES

Pappardelle ca muddica

Large pasta ribbons tossed with anchovies, garlic, chilli, pine nuts, extra virgin olive oil and breadcrumbs



€ 12

Mezze maniche alla gricia

Half sleeves pasta with pig cheek, pecorino romano and black pepper



€ 10

Cream of seasonal vegetables

Served with croutons



€ 10

Gnocchetti with mussels, prawns and leeks*

Small potato dumplings served with a mussel, prawn, leek & cream sauce and touch of black pepper



€ 12

Tjarin "30 yolks" with black truffles

Home made egg tagliolini served with butter and black truffles



€ 15

Tjarin "30 yolks" with a sausage ragù

Home made egg tagliolini with a pork sausage ragù sauce



€ 12

SECONDI

Polpo alla griglia*

€ 20

Polpo servito su patate mantecate all'olio, zenzero e maggiorana



Gamberoni alla provenzale*

€ 20

Gamberoni saltate con delle erbe di Provenza e pomodorini, serviti su riso basmati



Branzino al cartoccio*

€ 18

Filetto di branzino cotto in forno in un cartoccio aromatico, servito con contorno



Percorso di formaggi

€ 16

Un percorso di Robiola DOP, Roccaverano DOP, Murazzano DOP, Raschera DOP, Toma DOP, Testun, Castelmagno DOP e Stilton. Serviti con chutney di cipolle di Tropea e miele d'acacia, e miele di castagno



Uova morbido e besciamella al tegamino con tartufo nero

€ 12

Due uova morbide cotte in forno con una besciamella, servito con tartufo nero



SECONDI

Pollo senape e miele

€ 16

Petti di pollo cotto in padella con senape in grani, dijon, miele e panna, servito con contorno



Medaglioni di filetto di maiale al pepe verde

€ 16

Filetto di maiale con una salsa al pepe verde, servito con contorno



Filetto al caffè de paris

€ 22

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, servito con contorno



Sotto filetto Londra incontra Alba

€ 22

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



Strudel di verdure

€ 14

Strudel di verdure su crema di pomodoro, servito con contorno



MAIN COURSES

Grilled octopus*

€ 20

Grilled octopus tentacles served on creamed potatoes, ginger and marjoram



King prawns provencale*

€ 20

King prawns cooked with diced tomatoes, provencal herbs, served on a bed of basmati rice



Seabass fillet*

€ 18

Fillet of seabass, oven baked in an aromatic foil parcel, served with vegetables



Cheese selection

€ 16

Robiola DOP, Roccaverano DOP, Murazzano DOP, Raschera DOP, Toma DOP, Testun, Castelmagno DOP & Stilton. Served with a Tropea onion chutney, acacia honey & chestnut honey



Eggs & béchamel sauce with black truffles

€ 12

Two eggs cooked in a casserole with béchamel sauce and served with black truffles



MAIN COURSES MEAT

Chicken with mustard and honey

€ 16

Chicken breasts with a mustard and honey sauce with cream, served with vegetables



Pork fillet medallions with a green pepper sauce

€ 16

Pork fillet medallions cooked with a green pepper sauce with cream, served with vegetables



Fillet steak Cafè de Paris

€ 22

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, served with vegetables



Sirloin steak London meets Alba

€ 22

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



Vegetarian Strudel

€ 14

Vegetarian strudel on a tomato cream, served with vegetables



DESSERT

Torta di Nocciola

Torta di nocciola senza glutine servito con una crema inglese all'amaretto



€ 5

Panna Cotta con caramello salato



€ 5

Tortino di cioccolato fondente

Tortino di cioccolato fondente con un cuore morbido



€ 6

La nostra versione dello strudel di mele

Servito con gelato



€ 6

Meringhe con frutti di bosco e gelato



€ 5

Tiramisù



€ 5

DESSERT

Hazelnut Cake

Gluten free hazelnut cake served with an amaretto custard



€ 5

Panna Cotta with salted caramel



€ 5

Chocolate Fondant

Chocolate fondant with a soft centre



€ 6

Our version of the apple strudel

Served with ice cream



€ 6

Meringues with forest fruits & ice cream



€ 5

Tiramisù



€ 5