

VIBES

“La sostenibilità e la qualità sono pilastri fondamentali della cultura Vibes.
Pertanto, nel nostro menù troverete una proposta di cibi e drink in linea con la stagione.
I prodotti che utilizziamo per le nostre preparazioni sono selezionati attentamente e
devono rispettare standard qualitativi elevati.
Ove disponibili, acquistiamo le nostre materie prime direttamente da produttori locali
che condividono con noi il rispetto dell’ambiente ed i nostri valori etico e sociali.”

Il team Vibes

“Sustainability and quality are fundamental pillars of the Vibes culture.
Therefore, in our menu you will find a proposal of food and drinks in line with the season.
The products we use for our preparations are carefully selected and must meet high quality standards.
Where available, we buy our raw materials directly from local producers who share with us respect
for the environment and our ethical and social values.”

Il team Vibes



Il nostro Aperitivo

Our Aperitif

Tagliere Medio

Focaccia della casa, misto salumi del Piemonte, verdure grigliate
Home made focaccia, mixed Piedmont cured meats, grilled vegetables

€ 10

Tagliere dello Chef formato grande

Vitello tonnato, Lingua con bagnetto al verde della casa,
peperoni con bagna cauda alla nocciola, giardiniera piemontese, focaccia
Veal with tuna sauce, tongue with green homemade piedmontese parsley
dressing, peppers with hazelnut bagna cauda, Piedmontese giardiniera, focaccia

€ 15

Tagliere Aperitivo selezione di formaggi formato grande

Selezione di formaggi Piemontesi e Francesi in abbinamento a miele e confetture
Selection of Piedmontese and French cheeses paired with honey and jam

€ 15

Le nostre Proposte Vegetariane e Vegane

Our Vegetarian and Vegan Proposal

€ 15

   **Tagliere dello Chef vegetariano formato grande**

Giardiniera piemontese, pinzimonio, verdure grigliate, frittata con verdure ed erbe di stagione
Piedmontese giardiniera, pinzimonio, grilled vegetables, omelette with seasonal vegetables and herbs

Antipasto
Starter

€ 12

 **Carciojito**

Crema di zucchine e menta, carciofi e kefir
Cream of zucchinis and mint, artichokes and kefir

€ 12

  **Insalata mista di stagione**

Insalata verde, pomodori, acciughe, uova sode, mozzarella
Green salad, tomatoes, anchovies, boiled eggs, mozzarella cheese

Primo piatto
First Course

€ 12

  **Bucatino affumicato**

Bucatini, melanzana, salsa di soia, pomodorini
Bucatini, eggplant, soy sauce, cherry tomatoes

Secondo Piatto
Main Course

€ 14

   **Ovetto fondente**

Fonduta di toma piemontese, uova poché, crumble di amaretti salati
Piedmontese toma cheese fondue, quail eggs poché, salted amaretti crumble

Dolce
Dessert

€ 7

 **Bavarese vegana**

Vaniglia, frutti di bosco, mango
Vanilla, berries, Mango

€ 7

   **Crostata al contrario**

Pasta frolla al cioccolato, marmellata di pere delle valli cuneesi, meringa all'italiana
Chocolate short pastry, Cuneo valleys pear jam, Italian-style meringue

Il nostro Pranzo e la nostra cena

Our Lunch & Dinner

Antipasto

Starter

Fassona e Smeraldo

Piccoli cubi di carne cruda di bovino "Fassona" piemontese, pesto di rucola, olio al prezzemolo, aceto balsamico di peperoni
Small cubes of raw Piedmontese 'Fassona' beef, rocket pesto, parsley oil, pepper balsamic vinegar

€ 16

Tonno nel porto

Tonno, prezzemolo, vermouth e porto
Tuna, parsley, vermouth and port

€ 16

Carciojito

Crema di zucchine e menta, carciofi e kefir
Cream of zucchinis and mint, artichokes and kefir

€ 12

Insalata mista di stagione

Insalata verde, pomodori, acciughe, uova sode, mozzarella
Green salad, tomatoes, anchovies, boiled eggs, mozzarella cheese

€ 12



Primo Piatto
First Course

€ 16

   **Gnocchi in Piemonte**

Gnocchi di patate di Castiglione, sugo di costine di maiale di Carrù, spuma di ricotta e barbecue sferico
Castiglione potato gnocchi, Carrù pork ribs sauce, ricotta mousse and spherical barbecue

€ 14

   **Agnolotti del plin**

Pasta ripiena di coniglio, maiale e bovino, condita con burro e salvia o sugo di arrosto
Pasta stuffed with rabbit, pork and beef, topped with butter and sage or roast gravy

€ 12

  **Bucatino affumicato**

Bucatini, melanzana, salsa di soia, pomodorini
Bucatini, eggplant, soy sauce, cherry tomatoes

Secondo Piatto

Main Course

Manzo al pascolo

Filetto di Manzo di Fassona Piemontese, crema di peperoni rosso,
crema di albicocche, bietole saltate
Fillet of Fassona Piemontese Beef, red pepper cream,
apricot cream, sautéed beets

€ 24

Isola in Piemonte

Filetto di orata, crema di carote e mostarda, gel al prezzemolo foglia cristallizzata
Fillet of gurnard, carrot and mustard cream, crystallised leaf parsley gel

€ 24

Galletto all'alba

Petto di galletto di Morozzo glassato con salsa teriyaki, salsa ponzu, pak choi di Castiglione gligliato
Morozzo cockerel breast glazed with teriyaki sauce, ponzu sauce, glazed Castiglione pak choi

€ 20

Ovetto fondente

Fonduta di toma piemontese, uova poché, crumble di amaretti salati
Piedmontese toma cheese fondue, quail eggs poché, salted amaretti crumble

€ 14

Dolce
Dessert

€ 7

   **Tortino in Langa**

Cioccolato bianco, Pesche delle Langhe, Amaretti, fragole
White Chocolate, Langhe Peaches, Amaretti, strawberries

€ 7

  **Crema brulèe**

Cioccolato, yogurt, lampone, menta
Chocolate, yoghurt, raspberry, mint

€ 7

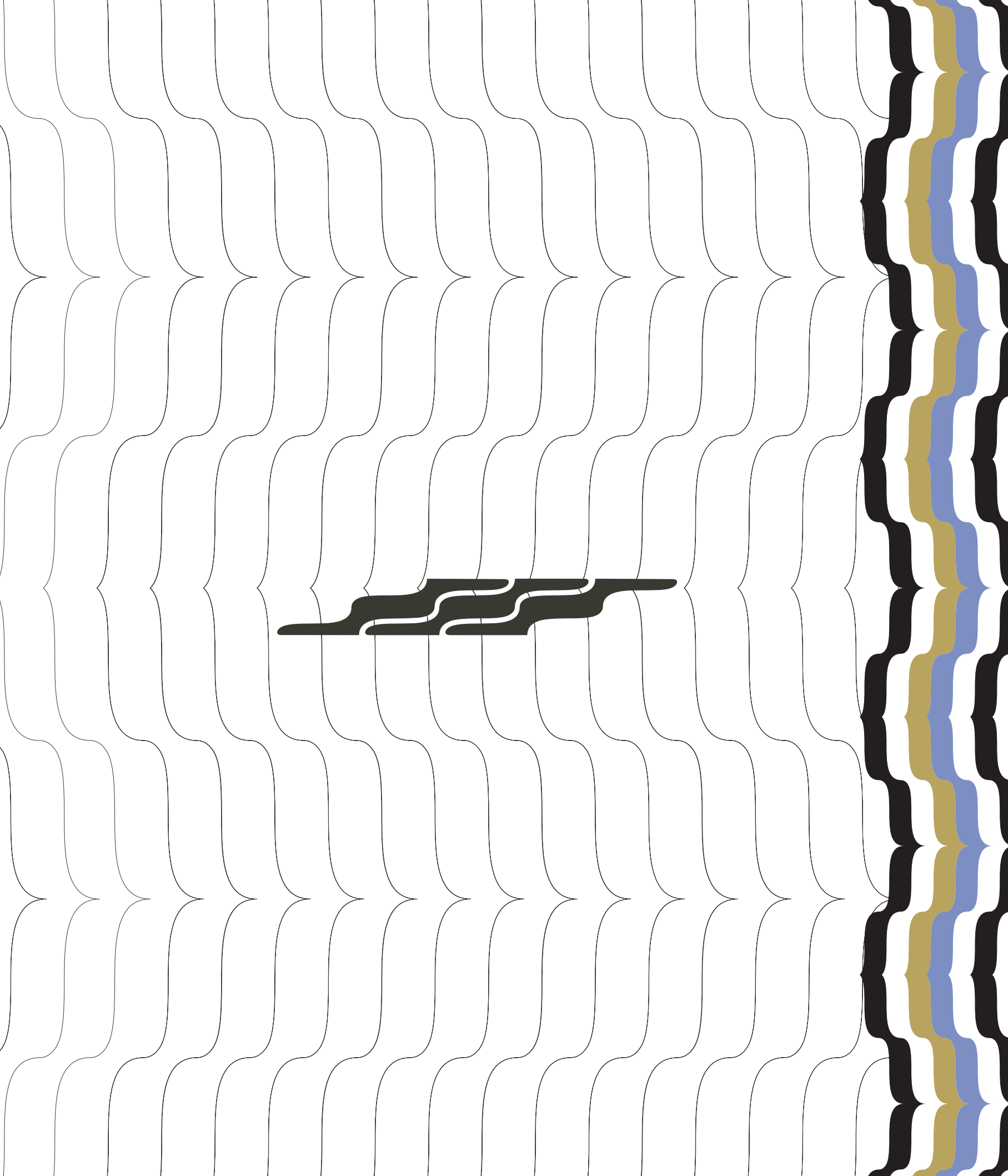
 **Bavarese vegana**

Vaniglia, frutti di bosco, mango
Vanilla, berries, Mango

€ 7

   **Crostata al contrario**

Pasta frolla al cioccolato, marmellata di pere delle valli cuneesi, meringa all'italiana
Chocolate short pastry, Cuneo valleys pear jam, Italian-style meringue



La caffetteria e la pasticceria

The cafeteria and the pastry

Caffetteria

Coffee

€ 1,2

€ 1,4

€ 1,4

€ 1,4

€ 1,4

€ 1,7

€ 1,4

€ 1,7

€ 2,2

€ 4

€ 5

€ 7

€ 1,5

€ 1,8

€ 1,8

€ 1,8

€ 2

€ 2

€ 2

€ 2

€ 3

€ 3,2

€ 3,2

€ 3

€ 4

€ 5

€ 2,5

€ 4,5

€ 1,5

€ 1,6

€ 2,2

€ 2,5

€ 4,5

€ 4

€ 4

€ 4

Caffè

Caffè Decaffeinato

Caffè Americano

Caffè Macchiato soia

Caffè D'Orzo [tazza piccola]

Caffè D'Orzo [tazza grande]

Caffè Ginseng [tazza piccola]

Caffè Americano [tazza grande]

Caffè Corretto

Caffè Freddo Shakerato

Caffè Freddo Shakerato corretto

Irish Coffee

Cappuccino

Cappuccino d'Orzo

Cappuccino Ginseng

Cappuccino Decaffeinato

Cappuccino Soia

Cappuccino Soia Decaffeinato

Cappuccino d'Orzo Soia

Cappuccino Ginseng Soia

Marocchino

Marocchino Decaffeinato

Marocchino Soia

Coppetta di Panna

Cioccolata Calda

Cioccolata Calda con Panna

Crema di Caffè [tazza piccola] – Only in summer

Crema di Caffè [tazza grande] – Only in summer

Latte

Latte di Soia

Latte Macchiato

Latte Macchiato di Soia

Bicerin

Thè e Tisane

Punch (Rum, Mandarino, Arancia)

Grog

Pasticceria

Pastr

Croissant Vibes	€ 1,8
Croissant Mignon	€ 1,2
Bombolone piccolo	€ 1,2
Bombolone grande	€ 2,5
Muffin piccolo	€ 1,4
Muffin grande	€ 2,5
Biscotti gluten free	€ 3
Baci di dama	€ 0,8
Biscotti Piemontesi piccoli	€ 0,8
Biscotti Piemontesi grandi	€ 1,5
Sacher mignon	€ 1
Brioche salate	€ 3
Panino semidolce	€ 3
Focaccia farcita	€ 3,5
Pizza Rossa e Margherita	€ 3
Piadina	€ 5
Toast	€ 5
Tramezzino	€ 3,5



Bibite
Drink

€ 1
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4

Bottiglia d'Acqua d'Asporto (cl. 50)
Spremuta
Acqua e Menta
Latte e Menta
Succhi di Frutta
Coca Cola in vetro
Coca Cola zero in vetro
Estathe (limone, pesca)
Lemon soda / Orange soda in vetro
Schweppes / Acqua Tonica in vetro
Sprite in vetro
Fanta in vetro

Liquori
Liqueurs

€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4
€ 4

Barolo Chinato
Grappa
Vecchia Romagna
Disaronno
Jagermeister
Cynar
Fernet Branca
Amaro Montenegro
Amaro Averna
Amaro San Simone
Amaro Lucano
Sambuca
Baileys

Lista degli Allergeni

In caso di intolleranze od allergie vi preghiamo di comunicarlo al personale di servizio che potrà guidarvi nella scelta

Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



Crostacei

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



Uova e derivati

Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionati, pasta all'uovo, biscotti, torte e biscotti anche salati, gelati e creme, ecc..



Pesce

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



Arachidi e Derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Soia

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



Latte e derivati

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci peccar, anacardi e pistacchi



Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse, ragù e concentrati vegetali



Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Sesamo

Sesami interi usati per il pane, farine, anche se lo contengono in minima percentuale



Anidride solforosa e solfiti

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Lupini

Presenti in cibi vegan sotto forma di: Arrosti, salatini, farine e similari



Molluschi

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



Allergen List

In case of intolerances or allergies, please notify the service staff who can guide you in your choice

Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



Crostacei

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



Uova e derivati

Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionati, pasta all'uovo, biscotti, torte e biscotti anche salati, gelati e creme, ecc..



Pesce

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



Arachidi e Derivati

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Soia

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



Latte e derivati

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci peccar, anacardi e pistacchi



Sedano

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse, ragù e concentrati vegetali



Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Sesamo

Sesami interi usati per il pane, farine, anche se lo contengono in minima percentuale



Anidride solforosa e solfiti

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Lupini

Presenti in cibi vegan sotto forma di: Arrostiti, salatini, farine e similari



Molluschi

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



VIBES

vibestorino.com

