

winter
2024.2025
UNTOLDINNER

STORYA
menù
ALLA CARTA

you're welcome
ENJOY

STORYA

Nell'Attesa

Spicchi di piadina alla paprika, Maccoriti, grissini al sesamo di nostra produzione
Minibuns con crema ai pomodori secchi e oliva taggiasca
Olio Extra Vergine Anfosso, Sale Maldon e fette di pane d'Altamura

Antipasti

Alla Griglia

Spiedo di gamberoni argentini bardati al bacon e calamari ripieni alla griglia
accompagnati da misticanza di pomodoro alla mediterranea

Allergeni: 2, 6, 7, 14

22€

Ruspante

Millefoglie alla zucca e Parmigiano con saor leggero di gallinella padovana al vapore,
croccante di pinoli e mela verde

Allergeni: 6, 7, 8

14€

Pleasure

Crema di pomodoro, burrata di Andria, alici, basilico e perle d'olio extra vergine

Allergeni: 4, 7

13€

Tentacolo

Tentacolo di piovra arrostito, bruschetta, crema di ceci e olio al prezzemolo

Allergeni: 1, 7, 14

18€

STORYA

I nostri Primi Piatti

Calamarata

Calamarata di pasta fresca alla busera di crostacei e molluschi dell'Adriatico, pomodoro San Marzano e basilico

Allergeni: 1, 2, 4, 6, 9, 14

25€

Via Salaria

Risotto alla carbonara con guanciale e pecorino dolce

Allergeni: 3, 6, 7

20€

Dalla Nonna

Bigoli con battuto d'anatra al rosmarino e fonduta al Morlacco Del Grappa

Allergeni: 1, 6, 7, 9

18€

Verso "Treviso"

Lasagnetta casereccia con scampi e radicchio precoce servita con stracciatella di burrata DOP e olio al basilico

Allergeni: 1, 2, 3, 6, 7

24€

STORYA

Secondi Piatti

La Fiorentina© di Chianina

Consigliata per due o tre persone

Fiorentina frollata di bovino Chianina Italiano da 1kg \ 1,2 kg
accompagnata da degustazione di sali aromatici, spicchi di patate al forno
e misticanza di verdure ai frutti di bosco e glassa al Vermouth

Allergeni: 5, 12

85€ (x2 persone)

Pescato al Forno

Consigliato per due

Selezione di pescato al forno gratinato con gratin alle erbe mediterranee Seppie,
cappesante, cappelunghe, canestrelli, cozze e ostrica Gillardeau N°1 Agretti al pepe e limone

Allergeni: 1, 2, 6, 7, 14

65€ (x2 persone)



Green Tentation

Polpette di melanzane al forno su crema di pomodoro al basilico,
scamorza affumicata e crostini di pane all'origano

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

18€

Frittura dell'Adriatico

Gran paranza di pesce dell'Adriatico con molluschi e crostacei,
accompagnata da verdure, polenta alla griglia e salsa allo zenzero

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 14

30€

Chateaubriand Di Filetto

Filetto di manzo qualità Warta su nido di patate schiacciate al naturale,
fichi caramellati e ristretto al Marsala

Allergeni: 9, 12

30€

Contorni

Insalata con misticanza da taglio, pomodoro, carote

5 €

Patate arrostiti al forno

ALLERGENI: 6

5 €

STORYA

I nostri Dessert

Sorbetto d'Oro

Il nostro sorbetto al limone di Sorrento e bergamotto, tequila Casamigos, foglia d'oro 24k

Allergeni: 3, 7, 8

15€

Bella Calda

Sfogliatella calda ripiena di crema alla vaniglia e vellutata di lamponi

Allergeni: 1, 3, 7, 8

8€

Dalla Nonna

Cassata alla siciliana rivisitata con pistacchi, miele e scaglie al cioccolato
accompagnata da crema al cioccolato

Allergeni: 3, 7, 8

8€

Maca ... Rum

Macaron al caffè con crema al mascarpone aromatizzata al Rum Zacapa

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

12€

STORYA

Lista allergeni e intolleranze

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),
noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

STORYA

You're
WELCOME