

winter
2024.2025
UNTOLDINNER

STORYA
menù
ALLA CARTA

you're welcome
ENJOY

STORYA

Nell'Attesa

Spicchi di piadina alla paprika, macoritti, grissoni artigianali,
Olio extravergine Anfosso, sale Maldon, focaccia al lievito madre

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 11

Antipasti

Se non ti lecchi le dita ...

Impepata di cozze e cannolicchi e canestrelli, crema di pomodori datterini
e granella di olive nere

ALLERGENI: 1, 6, 8, 11, 14

24€

Il Fiore D'inverno

Variazioni del radicchio di Treviso: radicchio marinato con piccola cheese cake,
flan al radicchio e fonduta di Asiago e radicchio fritto in pastella

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

16€

Ritorno al Passato

Carpaccio a coltello di filetto di chianina con julienne di carciofi
leggermente marinati, scaglie di Parmigiano Reggiano e mousse all'uovo

ALLERGENI: 3, 7, 12

20€

Arricciata

Tartare di ricciola oceanica leggermente affumicata, gelatina al gin tonic,
stracciatella di burrata e dadolata di fragole

ALLERGENI: 1, 4, 6, 7

20€

STORYA

Primi Piatti

La Storya siamo Noi

Risotto al radicchio di Treviso, gherigli di noci tostate
e scaglie di formaggio Piave stravecchio

ALLERGENI: 6, 7, 8

18€

Santa Subito

Tortelli di pasta fresca all'uovo ripieni di capesante e mirepoix di carote
su vellutata di cavolfiore e julienne di guanciale croccante

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 14

20€

Che Svitati

Fusilloni di Gragnano al ragù d'astice e suo intingolo profumato al timo,
ciuffi di broccolo romano e granella di bacon

ALLERGENI: 1, 2, 3, 7, 8

22€

STORYA

Secondi Piatti

Supreme Cut

Filetto di manzo selezione Warta© e granella di nocciole delle Langhe accompagnato dal suo ristretto al Porto e mirtili su quenelles di carote aromatizzate al ginepro

ALLERGENI: 9, 12

30€

Verde, Bianco; Rosso

Seppie nostrane farcite con battuto di gamberi rossi e basilico su vellutata di piselli alla menta piperita e petali di pomodoro confite

ALLERGENI: 1, 2, 3, 12

25€

Anatra taroccata

Petto d'anatra all'arancia Tarocco, miele e spezie con spuma di patate e lamelle di tartufo nero

ALLERGENI: 8, 9, 12

22€

Gira e Rigira

Involtini di pasta fillo e julienne di verdure di stagione accompagnata da mayo alla soia e misticanza di germogli

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

18€

John Rombo

Filetto di rombo chiodato in crosta di patate e funghi porcini, salmoriglio leggero e involtino di indivia belga al bacon

ALLERGENI: 4, 5, 6, 7

30€

La Fiorentina di Chianina

(Consigliata per 2 -3 persone)

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

ALLERGENI: 5, 12

85€

STORYA

Contorni

Insalata con misticanza da taglio, carote, pomodoro

Patate arrostiti al forno

ALLERGENI: 6

5 €

i Dessert

Sfoglie al Vento

Millefoglie di crostoli con crema allo zabaione e dadolata di fragole

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8

8€

Il Salame della Cacciatore

Salame al cioccolato profumato al caffè con vellutata al pistacchio

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

10€

Liquidami

Semifreddo alla liquirizia, salsa al cedro, menta e lamponi

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

10€

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) lattio.
 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