

*winter*  
2024.2025  
UNTOLDINNER

**STORYA**  
*menù*  
DEGUSTAZIONE

*validità*  
24 – 31 GENNAIO

# STORYA

---

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### Nell'attesa ...

Spicchi di piadina alla paprika, Macoriti, grissoni al sesamo di nostra produzione  
Olio Extra Vergine Anfosso, Sale Maldon  
La nostra crema di zucca dolce con granella di amaretto e focaccia al lievito madre

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 11

### Antipasto

Tortino al radicchio di Treviso e vellutata al Parmigiano Reggiano accompagnata  
da sfoglie di pancetta coppata e carote marinate

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 8, 12

### Il Secondo

Milanese di vitello di nostra produzione accompagnata da patate  
al forno al rosmarino, misticanza di insalate invernali all'aceto balsamico

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 12

## MENÙ 35 € A PERSONA

MENU COMPRENSIVO DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE DOLOMIA  
E UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE, A SCELTA TRA  
IL BIANCO "CHARDONNAY VOLPE PASINI" E IL ROSSO "MERLOT PODERE ROVERAT"

E SE LA FAME VIEN MANGIANDO ...

# STORYA

---

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### I PRIMI PIATTI IN AGGIUNTA DI 5 € A PERSONA

#### Il Risotto

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

ALLERGENI: 6, 7, 8

### I DESSERT IN AGGIUNTA DI 5 € A PERSONA (a scelta tra)

#### Che ... Cassata

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

ALLERGENI: 3, 7, 8

#### Maca ... Rum

Macaron al caffè con crema al mascarpone aromatizzata al Rum "Zacapa"

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 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 SO<sub>2</sub> 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.