

STORYA

2025

CAPODANNOSTORYA

31.12.24

MODALITÀ DI
PRENOTAZIONE
& PREZZI

WWW.STORYACLUB.COM

2025
CAPODANNOSTORYA

PREZZI DEL GRAN CENONE “STORYA”

DONNA:

- MENÙ PESCE: **80€** (+10€ dopo il 21/12)
- MENÙ CARNE o VEGETARIANO: **75€** (+10€ dopo il 21/12)
- MENÙ ALL’ITALIANA: **55€** (+10€ dopo il 21/12)

UOMO:

- MENÙ PESCE: **90€** (+10€ dopo il 21/12)
- MENÙ CARNE o VEGETARIANO: **85€** (+10€ dopo il 21/12)
- MENÙ ALL’ITALIANA **65€** (+10€ dopo il 21/12)

CAMBIO TESSERA TAVOLI DOPOCENA

PISTA - **50€**

BELVEDERE - **55€**

TANQUERAY - **80€**

CIROC - **100€**

CASAMIGOS - **110€**

CAMBIO TESSERA CENA + DOPOCENA

TUTTI GLI OSPITI DELLA CENA, PAGHERANNO IL **COSTO DEL CENONE** COME DA LISTINO (IN BASE AL MENÙ PRESCELTO) E DOVRANNO GARANTIRE UNA **SPESA MINIMA PER PERSONA AL TAVOLO DOPOCENA**

PISTA - **35€**

BELVEDERE - **40€**

TANQUERAY - **60€**

CIROC - **80€**

CASAMIGOS - **90€**

PREZZI TICKET DOPOCENA

DONNA - 25€ (con 2 consumazioni incluse)

UOMO - 35€ (con 2 consumazioni incluse)

STORYA

2025
CAPODANNOSTORYA

MODALITÀ DI PAGAMENTO

PRENOTAZIONE CENA:

PER LA CONFERMA DEL TAVOLO SE PRENOTI UN TAVOLO PER LA CENA TI INVIEREMO UNA **RICHIESTA DI VERSAMENTO AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE DI UNA CAPARRA PARI AL 50% DELL'IMPORTO DELLA CENA**, MENTRE IL RESTANTE 50% DOVRÀ ESSERE SALDATO ENTRO IL 29/12/23.

PRENOTAZIONE DOPOCENA:

SE PRENOTI TAVOLO SOLO DOPOCENA TI INVIEREMO **UNA RICHIESTA DI VERSAMENTO DI 250€**, PARI AL MINIMUM SPENDING DEL TAVOLO.

LE MODALITÀ DI PAGAMENTO SONO:

- **GETFY CON IL 4% DI COMMISSIONI**
(ARRIVERÀ UN LINK TRAMITE MESSAGGIO)
- **BONIFICO BANCARIO IBAN: IT12U0306962431100000011325**
- **CONTANTI**

GLI IMPORTI VERRANNO CARICATI NEL CONTO DEL TAVOLO IN SERATA E SCALATI DAL COMPLESSIVO COSTO DEL TAVOLO.

ORARI E INFO DI SERVIZIO

L'INGRESSO PER LA CENA DI CAPODANNO INIZIA ALLE ORE 20:30. **L'INTERO MENÙ È GARANTITO A COLORO CHE SI SIEDONO AL TAVOLO ENTRO LE 21:30.** SUCCESSIVAMENTE NON SARÀ PIÙ GARANTITA LA PORTATA DELL'ANTIPASTO.

I TAVOLI DELLA CENA VERRANNO RIMOSSI UNA VOLTA TERMINATO IL SERVIZIO. PER COLORO CHE NON HANNO PRENOTATO UN TAVOLO DOPOCENA SARÀ POSSIBILE RIMANERE ALL'INTERNO DEL LOCALE E CONSUMARE AL BAR.

IL COSTO DEL GUARDAROBA È DA CONSIDERARSI COME EXTRA.



2025
CAPODANNOSTORYA

I MENÙ DI CAPODANNO

STORYA



GRAN CENONE “TERRA”

NELL'ATTESA IN CENTROTAVOLA

SPICCHI DI PIADINA ALLA PAPRIKA, FOCACCIA AL ROSMARINO, MACORITTI,
GRISSONI AL SESAMO DI NOSTRA PRODUZIONE PICCOLI
PANBRIOCHE CON CREMA DI POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE
OLIO EXTRAVERGINE ANFOSSO, SALE MALDON E FOCACCIA AL LIEVITO MADRE

SELEZIONE DI ANTIPASTI AL PIATTO

SFOGLIE DI VITELLO DA LATTE AL FORNO IN CESTINO DI PASTA FILLO CON MISTICANZA
DI CARCIOFI PADELLATI, PATATE CROCCANTI AL PEPE ROSA E CREMOSO ALLO YOGURT
ED ERBA CIPOLLINA

FLAN TIEPIDO AI FUNGHI PORCINI E RADICCHIO DI VERONA CON CIALDA
DI CASTELMAGNO DOP E MIELE D'ALPEGGIO

TAGLIOLINI FREDDI DI ZUCCHINE E CAROTINE GIALLE CON BATTUTA DI MANZO BLACK
ANGUS® AL NATURALE, LAMELLE DI TARTUFO NERO E PERLE D'OLIO EXTRA VERGINE

PRIMO PIATTO

RISOTTO AL BATTUTO DI CORTE E RADICCHIO DI TREVISO IGP BRASATO
AL VAL POLICELLA CON DADOLATA DI ZUCCA VIOLINA ARROSTITA AL ROSMARINO

SECONDO PIATTO

FILETTO DI MANZO QUALITÀ CHIANINA IN CAMICIA ALLA WELLINGTON D'INVERNO
SU CREMOSO DI PATATE AROMATIZZATO TARTUFO E CHIFFONADE DI FINOCCHI
E CAROTINE ARCOBALENO ALL'ACETO BALSAMICO

– A CENA MERLOT PODERE ROVERAT, ACQUA DOLOMIA –

DESSERT

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE, RUM ZACAPA
E GELE' ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

BISCOTTI VENEZIANI DELLA CREDENZA

PANETTONE DELLA TRADIZIONE IN CENTROTAVOLA

– A MEZZANOTTE PROSECCO ALMA CUVÉE PRESTIGE, CAFFÈ NESPRESSO –

COSTO DEL MENÙ PRIMA DEL 21.12

UOMO 85€ | DONNA 75€

COSTO DEL MENÙ DOPO IL 21.12

UOMO 95€ | DONNA 85€

H A P P Y N E W Y E A R



GRAN CENONE “MARE”

NELL'ATTESA IN CENTROTAVOLA

SPICCHI DI PIADINA ALLA PAPRIKA, FOCACCIA AL ROSMARINO, MACORITTI, GRISSONI AL SESAMO DI NOSTRA PRODUZIONE PICCOLI PANBRIOCHE CON CREMA DI POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE OLIO EXTRAVERGINE ANFOSSO, SALE MALDON E FOCACCIA AL LIEVITO MADRE

SELEZIONE DI ANTIPASTI AL PIATTO

FLAN TIEPIDO AI FUNGHI PORCINI E RADICCHIO DI TREVISO CON TONNO AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO E MAYO AI POMODORI SECCHI

SFOGLIE DI POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU MISTICANZA DI PATATE E JULIENNE DI SEDANO, GHERIGLI DI NOCI E GLASSA AL VERMOUTH

TAGLIOLINI FREDDI DI ZUCCHINE E CAROTE GIALLE CON CARPACCIO DI RICCIOLA OCEANICA AL FINGER LIME E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

PRIMO PIATTO

RISOTTO CON SCAMPI DELL'ADRIATICO SCOTTATI AL BRANDY, PORCINI E RIDUZIONE DI BISQUE AL LIMONE

SECONDO PIATTO

DARNA DI BRANZINO AL VAPORE FARCITA AI GAMBERI ROSSI E RADICCHIO DI TREVISO IGP SU CREMOSO DI PATATE AL AROMATIZZATO AL TARTUFO E CHIFFONADE DI FINOCCHI E CAROTINE ARCOBALENO ALL'ACETO BALSAMICO

- A CENA CHARDONNAY VOLPE PASINI , ACQUA DOLOMIA -

DESSERT

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE, RUM ZACAPA E GELE' ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

BISCOTTI VENEZIANI DELLA CREDENZA

PANETTONE DELLA TRADIZIONE IN CENTROTAVOLA

- A MEZZANOTTE PROSECCO ALMA CUVÉE PRESTIGE, CAFFÈ NESPRESSO -

COSTO DEL MENÙ PRIMA DEL 21.12

UOMO 90€ | DONNA 80€

COSTO DEL MENÙ DOPO IL 21.12

UOMO 100€ | DONNA 90 €

H A P P Y N E W Y E A R



GRAN CENONE “ITALIANO” – LA PIZZERIA

TRILOGIA DI ANTIPATI

SFOGLIE DI VITELLO DA LATTE AL FORNO IN CESTINO DI PASTA FILLO CON MISTICANZA DI CARCIOFI PADELLATI, PATATE CROCCANTI AL PEPE ROSA E CREMOSO ALLO YOGURT ED ERBA CIPOLLINA

TAGLIOLINI FREDDI DI ZUCCHINE E CAROTINE GIALLE CON BATTUTA DI MANZO BLACK ANGUS® AL NATURALE, LAMELLE DI TARTUFO NERO E PERLE D’OLIO EXTRA VERGINE

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

LA PIZZA A SCELTA TRA ...

REGINA

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA IN COTTURA, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA

ALLERGENI: 1

COLLI BERICI

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO A FINE COTTURA E STRACCIATELLA DI BURRATA DOP

ALLERGENI: 1, 7

ZUCCHIAMO

CREMA DI ZUCCA, BUFALA IN COTTURA, DADOLATA DI PORCINI AL ROSMARINO E SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP

ALLERGENI: 1, 7

LOGGIA DEI CAVALIERI

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA IN COTTURA, RADICCHIO DI TREVISO, FORMAGGIO UBRIACO E SPECK AFFUMICATO

ALLERGENI: 1, 6, 7

THOMAS

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, PORCINI E PATATE AL FORNO

ALLERGENI: 1, 6, 7

LIGURIA

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA IN COTTURA, PESTO AL BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI DATTERINO

ALLERGENI: 1

GRAN CENONE “ITALIANO” – LA PIZZERIA

CARPE DIEM

MOZZARELLA DI BUFALA DOP, MORTADELLA DI BOLOGNA IGP, STRACCIATELLA E
PISTACCHIO

ALLERGENI: 1, 7, 8

– A CENA CHARDONNAY VOLPE PASINI , ACQUA DOLOMIA –

DESSERT

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE,
RUM ZACAPA E GELÈ ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

BISCOTTI VENEZIANI DELLA CREDENZA

PANETTONE DELLA TRADIZIONE IN CENTROTAVOLA

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

– A MEZZANOTTE PROSECCO ALMA CUVÉE PRESTIGE, CAFFÈ NESPRESSO –

COSTO DEL MENÙ PRIMA DEL 21.12

UOMO 65€ | DONNA 55€

COSTO DEL MENÙ DOPO IL 21.12

UOMO 75€ | DONNA 65€

H A P P Y N E W Y E A R



GRAN CENONE “VEGETARIANO”

NELL'ATTESA IN CENTROTAVOLA

SPICCHI DI PIADINA ALLA PAPRIKA, FOCACCIA AL ROSMARINO, MACORITTI, GRISSONI AL SESAMO DI NOSTRA PRODUZIONE PICCOLI PANBRIOCHE CON CREMA DI POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE OLIO EXTRAVERGINE ANFOSSO, SALE MALDON E FOCACCIA AL LIEVITO MADRE

SELEZIONE DI ANTIPASTI AL PIATTO

MILLEFOGLIE DI MELANZANA ALLA PARMIGIANA IN CESTINO DI PASTA FILLO CON MISTICANZA DI CARCIOFI PADELLATI, PATATE CROCCANTI AL PEPE ROSA E CREMOSO ALLO YOGURT ED ERBA CIPOLLINA

FLAN TIEPIDO AI FUNGHI PORCINI E RADICCHIO DI VERONA CON CIALDA DI CASTELMAGNO DOP E MIELE D'ALPEGGIO

CHIPS DI VERDURE AROMATIZZATE ALLA PAPRIKA SERVITE CON MAIONESE AL TARTUFO NERO DI NORCIA

PRIMO PIATTO

RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO IGP BRASATO AL VALPOLICELLA CON DADOLATA DI ZUCCA VIOLINA ARROSTITA AL ROSMARINO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

SECONDO PIATTO

FILETTO DI TOPINAMBURN BRASATO IN CAMICIA ALLA WELLINGTON D'INVERNO SU CREMOSO DI PATATE AL AROMATIZZATO TARTUFO E CHIFFONADE DI FINOCCHI E CAROTINE ARCOBALENO ALL'ACETO DI FRAGOLE E LIME

- A CENA CHARDONNAY VOLPE PASINI , ACQUA DOLOMIA -

DESSERT

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE, RUM ZACAPA E GELE' ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

BISCOTTI VENEZIANI DELLA CREDENZA

PANETTONE DELLA TRADIZIONE IN CENTROTAVOLA

- A MEZZANOTTE PROSECCO ALMA CUVÉE PRESTIGE, CAFFÈ NESPRESSO -

COSTO DEL MENÙ PRIMA DEL 21.12

UOMO 85€ | DONNA 75€

COSTO DEL MENÙ DOPO IL 21.12

UOMO 95€ | DONNA 85€

H A P P Y N E W Y E A R



STORYA

2025

CAPODANNOSTORYA

WWW.STORYACLUB.COM