WINTER©2025.26

STORYA

Menù alla Carta

LA NOSTRA IDEA DI ANTIPASTI

* JAMON — 28
Jamon Iberico Bellota 40 mesi, pomodorini confit al basilico e focaccia al sale Maldon
ALLERGENI: 1, 5

* BLACK ANGUS — 21
Tagliere con sfoglie di Black Angus affumicato, verdurine nostrane marinate e stracciatella di burrata DOP
ALLERGENI: 1, 7

* LA CHIANINA — 22
Battuta al coltello di Garronese Veneta al naturale, tagliolini di crudités di asparagi bianchi e verdi del Sile, spuma all'uovo e cialda di bacon croccante
ALLERGENI: 3, 6, 7

* BACCALÀ MANTECATO — 20
Polenta morbida, baccalà mantecato alla veneziana, cialda di Grana Padano DOP, uova di caviale
ALLERGENI: 1, 4, 6, 7

I PRIMI PIATTI

* PINK LADY — 18
Risotto alla rapa rossa, pesto di erbette di primaverili, stracciatella di burrata DOP
ALLERGENI: 6, 7, 9

* ALLA MANTOVANA — 18
Cappellacci ripieni alla zucca arrostita su crema di caprino e julienne di bresaola croccante
ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 9

* NOSTRANO — 24
Gnocchetti di patate freschi con ragout di gamberi e scorfano, granella di olive nere e olio al basilico
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5

I SECONDI PIATTI

✱ LA FRITTURA Paranza di frittura di molluschi e crostacei dell'Adriatico con polenta gialla alla griglia, verdure di stagione e salsa tartara ALLERGENI: 1, 4, 5, 6, 14	26
✱ ANATRA Coscia d'anatra in confit, rosti di patate, spicchi di carciofi fritti ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7	28
✱ DALLA NONNA Polpettine di patate dolci e verdure al forno dell'orto, crema alla rapa rossa e patate dolci ,punte di radicchio e aceto balsamico di Modena, granella di noci tostate ALLERGENI: 1, 3, 5, 8, 9	18
✱ ALLA GRIGLIA La nostra tagliata alla griglia di manzo Garronese Veneta, Rucola, pomodorini simi-dry e scaglie di Grana Padano DOP e spicchi di patate al forno ALLERGENI: 5, 7	22
✱ IL FILETTO Il filetto qualità "Garronese Veneta" al naturale, crema di patate alla salvia, puntarelle alla romana ALLERGENI: 5, 6, 7	30

I DESSERT

✱ ORDINI DELLO CHEF Mousse al caffè latte con cacao amaro serviti con degustazione di biscotteria veneziana del nostro Chef ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12	10
✱ TIRAMISÙ Il nostro tiramisù con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 12	10

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) lattiolo.

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 illinoinensis (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 cosı 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

WINTER©2025.26