



Business Lunch 2 Gänge Menü von Mo-Fr bis 15:00 Uhr

Menü I Pasta 15,90 €

Kürbissuppe mit Kräutercroutons oder Gemischter Vorspeisenteller

...

Orecchiette mit Salsiccia und Rapsblüten

Menü II Fisch 22,90 €

Kürbissuppe mit Kräutercroutons oder Gemischter Vorspeisenteller

...

Seehechtfilet in Thymiansauce und Ciambotta Gemüse

Menü III Fleisch 22,90 €

Kürbissuppe mit Kräutercroutons oder Gemischter Vorspeisenteller

...

„Spezzatino di manzo“ Rindfleischartopf mit Pilzen und Kartoffeln

Mini Dessert:

Crème Brûlée 3,90 €

Saison Empfehlung oder 5 Gänge Menü

Kürbis Cremesuppe mit Ricottamousse und Muskatnuss 8,90 €

oder

Oktopussalat auf Kichererbsenmousse 14,90 €

Wir servieren dazu ein Glas Weißwein „Riseis Pecorino“ Bio IGP 2018 Winzer Agriverde / Fl. 0,75l 36,00 €

...

Hausg. Tortellacci mit Kürbisfüllung und Steinpilzen auf einem Tomatenspiegel und Oregano 16,90€

Wir servieren dazu ein Glas Weißwein „Terlaner“ DOC 2019 Winzer Terlan / Fl. 0,75l 54,90 €

...

Steinbuttfilet auf Auberiginnenragout, aromatisiert mit Anissamensauce an Herzogin Kartoffeln „26,90 €

Wir servieren dazu ein Glas Fiano DOC 2018 Winzer Feudi di San Gregorio / Fl 0,75l

...

Geschmorter Ochsenschwanz in Rotwein-Balsamicosauce mit Kürbis-Trüffelpüree 26,90 €

Wir servieren dazu ein Glas Barbera Camp du Rouss DOC 2016 Winzer Coppo / Fl 0,75l 56,70 €

...

Birne mit Vanilleeiskrokant und Himbeersauce 8,90 €

Wir servieren dazu ein Glas weißen Moscato d’Asti aus Piemont von La Morandina / Fl 0,75l 42,70 €

4 Gänge wahlweise Fisch oder Fleisch 47,90 / mit Weinbegleitung 72,90 € 5 Gänge 57,90 € / mit Weinbegleitung 87,90 €



Liebe Gäste:

Wir haben unsere Speisekarte der aktuellen Situation angepasst.

Antipasti

- Caprese di Mozzarella di Bufala**, mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum g 11,90 €
- Vitello Tonnato**, feingeschnittenes rosa Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapernd 13,90€
- Carpaccio vom Rind** mit Trüffel der Saison, gehobeltem Parmigiano und Zitronen Vinaigrette g 15,90€
- Tatar vom Angusfilet „classico“** ^{a.g.i} Klein 80 g 15,50 € / Groß 160 g 24,90 €
- Trilogie vom Fisch** mit Lachstatar, Meeresfrüchtesalat, und Battuta di Tonno g 16,90 €

Mittags INSALATE bis 15:00 Uhr:

- Beilagensalat** 4,90 €
- Salatbouquet mit Räucherlachs und Avocado** 12,90 €
- Salatbouquet mit gegrillten Putenstreifen** 10,90 €
- Salatbouquet mit mini Mozzarelline und Avocado** 10,90 €

INSALATE

Unsere Salate werden mit einem köstlichen hausgemachten Dressing angeboten

- Insalata Mista** Gemischter Salat 6,40 €
- Insalata di rucola, pomodorini e parmigiano** mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanhobeln 9,90 €
- Insalata Caprina** mit gegrilltem Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und Cranberries 16,90 €
- Insalata STORIA** mit Putenbrustfilet, Mango, Büffelmozzarella und geröstetem Brot 16,90 €
- Insalata con battuta di Tonno** mit Avocado, fein geklopftem Thunfisch „Sashimi Qualität“ verfeinert mit Sojasauce und gerösteten Nüssen 16,90 €



Liebe Gäste:

Wir haben unsere Speisekarte der aktuellen Situation angepasst.

Tagespaste mit Beilagensalat 10,90 € bis 15:00 Uhr:

Tagespasta sehe unser Tagesmenü

Tagliatelle mit Bolognese Ragout

Grüne Tagliatelle mit Lachs und Zucchiniestreifen in einer leichten Tomaten-Sahnesauce

Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano ai pomodorini mit Kirschtomatensauce und Basilikum a 9,90 €

Penne di gragnano all'arrabbiata 12,90 €

Spaghetti di Gragnano alla carbonara

mit Schweinebacke und Eigelb (mit Sahne auf Anfrage) 12,90 €

Paccheri mit Kalbsragout und Edelpilzen 14,90€

Tagliolini con Vongole e salsa di scampi

mit Venusmuscheln in einer leichten Scampi-Weißweinsauce 16,50 €

„Empfehlung des Chefkochs“

Hausgemachte Ravioli „STORIA“

gefüllt mit Ricotta und Trüffel der Saison 17,90 €

Linguine di Gragnano „allo Scoglio“

mit Meeresfrüchten und Muscheln a,b,d 19,90€



SECONDI DI PESCE

Da wir Mehrmals pro Woche beliefert werden, können wir Ihnen immer frischen Fisch garantieren. Fast alle Salz-bzw. Süßwasserfische sowie Meeresfrüchte sind innerhalb von 48 Stunden nach Fang auf dem Kutter frisch und Küchenfertig in unserem Haus verfügbar. Die Herkunftsländer sind in Europa Spanien, Italien, Holland, Greifhand, Frankreich, Norwegen und Natürlich Deutschland. Wir beraten Sie Hierzu gerne detailliert und nehmen uns Zeit Ihnen das beste anzubieten.

Tagesfisch mit Beilage und Salat ^g 19,90 €

Branzino alla Griglia Loup de Mer ca. 600g vom Grill 26,90 €

Tagliata di Tonno „ Sashimi“ (ca. 200g) in aromatisierter Sesamkruste mit Sojasauce 24,90€

SECONDI DI CARNE

Wir beziehen unser Fleisch aus dem schönen Region Bayern. Wir können Ihnen garantieren, dass unsere Schlachttiere artgerecht und mit natürlichem, antibiotikafreiem Futter aufwachsen. Genießen Sie also ohne bedenken, was Ihrem Geschmack entspricht: Sei es zartes Perlhuhn, ein Rinderfilet, ein Rib-Eye-Steak, eine Kalbskrone oder auch mal ein Klassisches Schmorgericht!

Tagesfleisch mit Beilage und Salat a,g,i,l 19,90€

Suprema di Faraona Zartes Perlhuhn mit getrüffelter Kastanienfüllung auf gegrillter Polenta und gehobelten frischen Trüffeln 22,90 €

Dry Aged Rib-Eye-Steak vom Bayerischen Jungbullen 3 Wochen gereift ca. 350g 29,90 €

Dry Aged Rinderfilet vom Bayerischen Jungbullen 3 Wochen gereift ca. 220g 31,90 €

BEILAGE je 5,90 e€

Verdure alla Griglia gegrilltes Gemüse

Ciambotta di verdure Gemüsenciambotta

Patate al Rosmarino Rosmarinkartoffeln

Purè di Patate Kartoffelpüree



3 TAGESPIZZEN mit Beilagensalat 10,90 € von 11:00 bis 15:00 Uhr:

Regina oder Rucola e Parmigiano oder Scharfe Salami und Peperoni

PIZZE Pane mit Rosmarin und kaltgepresstem Olivenöl extra 5,90 €

Focaccia

Pizza Bällchen

Pizza aglio e olio mit Knoblauch ^a

Pizza Marinara mit Kirschtomatensauce, Oregano und Knoblauch a 6,90€

PIZZE NAPOLETANE Grande 33-35 cm mit Fior di Latte Mozzarella und S. Marzano Tomaten

Pizza Margherita a,g 8,50€

Pizza Salame Piccante a,g,3 9,90€

Pizza mit Hinterschinken 9,00 €

Pizza Napoletana mit Sardellen, Oliven und Oregano 10,90 €

Pizza Regina mit Hinterschinken und Champignons a,g 9,90 €

Pizza Capricciosa mit Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven a,g,3,6 12,90€

Pizza Parma e Rucola mit Parmaschinken und Rucola a,g,3 13,90 €

Pizza Bufala mit Büffelmozzarella und Basilikum a,g 9,90 €

Pizza Vegetale mit Saisongemüse a,g 9,90 €

Pizza Scoglio ohne Mozzarella mit Meeresfrüchten, Muscheln a,b,d,n 14,90 €

Pizza 4 Formaggi ohne Tomatensauce mit 4 Käsesorten a,g,h 12,90 €

Calzone mit Hinterschinken, scharfer Salami und Champignons a,g,3 12,90€

Pizza Bresaola mit Stracciatella und Bresaola 15,50 €

Pizza Tartufo mit Saisontrüffel 16,90 €



DESSERTS

Mini Tagesdessert a,c,e,g 3,90 €

Varietà di Sorbetti alla frutta 6,50 €

Fruchtsorbet- Variationen

Tiramisù STORIA a,c,e,g 7,50€

Tiramisù della Casa

Mousse al Cioccolato bianco con frutti di Bosco e petali di cioccolato

Weißer Schokoladen-Mousse auf Waldbeeren mit Schokoblättern 8,90 €

Soufflè al Cioccolato Schokoladensoufflé auf Vanillecreme und Vanilleeiskrokant 9,90 €

Alle Preise incl. Gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld

ALLERGENEa-Glutenhaltiges Getreide b-Krebstiere und Krebstiererzeugnisse c-Eier und Eierzeugnisse d-Fisch und Fischerzeugnisse e-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse g-Milch und Milcherzeugnisse h-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, usw.)

ZUSATZSTOFFE1-mit Farbstoff/en 2-mit Konservierungsstoff/en 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker/n 5-mit Schwefeldioxid

Ristorante STORIA | Karlstr. 47a | 80333 München | www.ristorantestoria.de

Telefonische Bestellung 089 51 51 96 96.