



MENÙ



VINI E BEVANDE



APERITIVŌ & DRINKS



STARTERS	HAMBURGER
<p> PIZZA FRITTA € 5 servita con salsa San Marzano, basilico e scaglie di grana</p> <p>PANZER8 € 6 panzerottini ripieni di fior di latte, pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano</p> <p>QUINTÒ QUARTÒ € 12 direttamente dal nostro macellaio di fiducia. Vitello, servito con liquirizia, cremoso al prezzemolo e fondo bruno</p> <p>DIAFRAMMA € 15 diaframma di manzetta prussiana® arrostito, accompagnato da topinambur, aglio nero e tarassaco</p> <p>SELEZIÖNE € 16 crudo di suino pesante del Friuli, salame nostrano, bresaola della Valtellina, porchetta di Mangalica e pane homemade. Ideale per due persone</p> <p>TARTARE 2.0 € 20 tartare di manzo al coltello, servita con uovo marinato, finferli e fondo di vitello</p>	<p>ÖNIÖNburger € 13 hamburger di manzetta prussiana® 180 gr, cheddar, insalata, cipolla agrodolce, maionese homemade, ketchup</p> <p>PRUSSIAburger € 13 hamburger di manzetta prussiana® 180 gr, pomodoro cuor di bue, insalata, maionese homemade, ketchup</p> <p> THAIburger € 13 hamburger vegetale, pane vegano, verdure marinate e salsa ponzu</p> <p>BUFALAburger € 13,5 hamburger di manzetta prussiana® 180 gr, mozzarella di bufala DOP, pomodoro cuor di bue, emulsione di basilico, insalata</p> <p>CHEESEburger € 13,5 hamburger di manzetta prussiana® 180 gr, doppio cheddar, insalata, pomodoro cuor di bue, maionese homemade, ketchup</p> <p>STÖRAGEburger € 15 butterburger (non pressato) di manzetta prussiana® 180 gr, pane artigianale, doppio cheddar, bacon, cipolla agrodolce, pomodoro cuor di bue, insalata, maionese homemade, ketchup</p> <p>PULLED PÖRK € 15 maialino sfilacciato, senape di Dijon, cavolo rosso, fonduta di formaggio, maionese homemade e ketchup</p> <p><i>Tutti gli hamburger sono serviti con patatine fritte. È possibile ordinare un doppio hamburger con la maggiorazione di € 4.</i></p>
PRIMI PIATTI	PIZZE
<p> BLACK AÖP € 9 spaghetti del pastificio agricolo Mancini, aglio nero, olio EVO, peperoncino dolce e emulsione verde</p> <p> CASÖNCELLÖ 600 METRI € 12 casoncello di carne o alle erbette, servito con burro fuso</p> <p> RÖMA CITTÀ APERTA € 12 rigatone del pastificio agricolo Mancini, cacio e pepe</p> <p>GRICIA € 12 rigatone del pastificio agricolo Mancini alla gricia</p> <p>BÖSCÖTTÖ € 14 riso carnaroli az. agr. Salera invecchiato 2 anni, cotto in brodo di funghi di stagione e porcini, cumble di caffè e olio al cilantro</p>	<p> VEGE € 10 pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure di stagione, basilico</p> <p> ULTRA MARGHERITA € 11 pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico in foglia, cornicione ripieno di ricotta</p> <p>BASEBALL € 11 pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia marinata alla birra, patate fritte</p> <p>RÖMANA € 13 mozzarella fior di latte, porchetta di Mangalica, scaglie di pecorino, carciofi</p>
SECONDI PIATTI	PIZZE CLASSICHE
<p>LEVANTE € 14 pollo laccato, servito con gel al calamansi, cavoletti di Bruxelles e salsa al curry</p> <p>60+8 € 16 pancia di maialino cotta a bassa temperatura (68°C) e finita arrosto, servita con suo fondo, cime di rapa e gocce di fondo di acciughe</p> <p>CAPÖLAVORÖ € 18 ribs BBQ cotte a bassa temperatura, servite con patate fritte e salsa BBQ homemade</p> <p>ICÖNA € 22 filetto di manzo 200 gr, nappato al burro, servito con salsa propria, indivia belga laccata e maionese homemade alla zucca</p> <p>SUPREMA € 28 costata di manzetta prussiana® premium Jolanda de Colò (500gr). Cottura inversa e finita su griglia</p> <p>SUA MAESTÀ € 60 fiorentina inversa di manzetta prussiana® premium Jolanda de Colò (1 kg). Cottura inversa e finita sulla griglia. Ideale per 2 persone</p>	<p> MARINARA € 10 pomodoro San Marzano, aglio, olio EVO, origano</p> <p>REGINA € 11 pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico in foglia, olio EVO</p> <p> MARGHERITA DÖP € 12 pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, pomodorini, basilico in foglia, olio EVO</p> <p>DIAVÖLACCIA € 11 pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante, emulsione piccante, basilico in foglia</p> <p>CAPRICCIÖSA € 13 pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere</p>
CÖNTÖRNI	PIZZE BIANCHE
<p>PATATINE FRITTE € 5 con salse</p> <p>PATATE ARROSTO € 5</p> <p>CIPÖLLE IN AGRODOLCE € 5</p> <p>INSALATINA € 5</p> <p>FUNGHI DEL GIORNO € 6</p>	<p> 4 FÖRMAGGI € 9 selezione Störage di 4 formaggi</p> <p>CRUDÖ DEL FRIULI € 15 mozzarella di bufala DOP, crudo di suino pesante del Friuli</p> <p>TÖNNATA € 19 mozzarella fior di latte, pomodorini confit, cipolla di Tropea, tonno marinato homemade</p>
DESSERT	PIZZE AUTUNNO - INVERNO BY STÖRAGE
<p>DESSERT DEL GIORNO € 5</p>	<p>BRÖS € 14 provola affumicata, broccoli e salsiccia</p> <p>RÖSSÖ DI SERA € 14 pomodoro San Marzano, origano, pomodorini, cucunci (fiori di capperò) e acciughe del Cantabrico</p> <p>TÖPPERIA € 14 mozzarella fior di latte, porchetta di Mangalica selezione Jolanda de Colò, topinambur e taleggio DOP</p> <p>FALL(Ö) € 16 base zucca, mozzarella fior di latte, guanciale pepato di Norcia, porcini</p> <p>SPACCA! € 16 pomodoro in cbt aromatizzato, mozzarella di bufala DOP, pancina di maialino e scaglie di formaggio stravecchio</p>



BOLLE			BIRRE IN LATTINA		
	bottiglia 75 CL	bicchieri			
CHAMPAGNE CUVÉE DES JEAN 100% Pinot Nero - az. Jean Josselin	€ 70	€ 10	BEAVERTOWN GAMMA RAY birra American Pale Ale da 33 CL		€ 6
FRANCIACORTA ROSÉ RADIJAN az. Ronco Calino	€ 38	€ 7	BEAVERTOWN NECK OIL birra Session IPA da 33 CL		€ 6
FRANCIACORTA MON SATÉN az. Villa Franciacorta	€ 35	€ 7	BEVOG TAK birra Pale Ale da 33 CL		€ 6
FRANCIACORTA BRUT DOCG az. Enrico Gatti	€ 32	€ 7	LAGUNITAS IPA birra IPA artigianale da 33 CL		€ 6
PIETRALUCE FRANCIACORTA DOCG BRUT az. Pietraluce Franciacorta	€ 28	€ 7			
VINI BIANCHI			BIRRE IN BOTTIGLIA		
	bottiglia 75 CL	bicchieri			
MALVASIA HARMO DOC FRIULI az. Cormòns	€ 22	€ 5	EXTRAOMNES SAISON birra Belgian Saison da 33 CL		€ 7
RIBOLLA GIALLA DOC az. Cormòns	€ 20	€ 5	LAMBRATE BIRRIFICIO LAMBRATE birra Bock da 33 CL		€ 7
CURTEFRANCA DOC POLZINA az. Agr. Barone Pizzini	€ 20	€ 5			
VINI ROSSI			BIRRE ALLA SPINA		
	bottiglia 75 CL	bicchieri		piccola	media
BOLGHERI DOC ROSSO DONNA OLIMPIA 1898 az. Donna Olimpia	€ 30	€ 5	ICHNUSA birra Lager	€ 3,50	€ 5,50
PINOT NERO DOC ALTO ADIGE az. Castel Sallegg	€ 23	€ 5	ICHNUSA NON FILTRATA birra Lager non filtrata	€ 4	€ 6
CURTEFRANCA ROSSO az. Agr. Barone Pizzini	€ 20	€ 5			
APERITIVÒ			<p>COCCOLIAMO IL TUO PALATO CON GUSTO. DURANTE L'ORARIO DI APERITIVO, IL SERVIZIO VERRÀ ACCOMPAGNATO CON UNA SELEZIONE DI APPETIZER MADE IN STORAGE.</p> <hr/> <p>SE VUOI OSARE...</p>		
SPRITZ APEROL prosecco, Aperol, selz		€ 6	PANZER8 panzerottini ripieni di fior di latte, pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano		€ 6
SPRITZ CAMPARI prosecco, Campari, selz		€ 6	SELEZIONE crudo di suino pesante del Friuli, salame nostrano, mortadella di Mangalica, porchetta di Mangalica e air-baguette. Ideale per due persone		€ 16
HUGO sciroppo ai fiori di sambuco, prosecco, menta, selz		€ 6			
COCKTAILS ANALCOLICI			COCKTAILS ALCOLICI		
FRUTTATO succo alla pesca, ananas, arancia, sciroppo di granatina		€ 6	NEGRONI Campari, vermouth rosso, gin		€ 10
MOJITO ANALCOLICO zucchero di canna, succo di lime, menta, tonica, sciroppo alla menta		€ 6	NEGRONI SBAGLIATO Campari, vermouth rosso, vino		€ 10
MOSCOW VIRGIN succo di lime, ginger beer		€ 6	AMERICANO Campari, vermouth rosso, selz		€ 10
MARRAKECH sciroppo di menta, emulsione di carote e menta, succo d'arancia, pesca e ananas		€ 6	BOULEVARDIES Campari, vermouth rosso, whiskey		€ 10
GIN TONIC			MOJITO zucchero di canna, succo di lime, menta, rum bianco, selz		€ 10
MALFI infuso con pompelmo rosa e rabarbaro		€ 10	MOSCOW MULE vodka, succo di lime, ginger beer		€ 10
HENDRICK'S note floreali e agrumate, arricchite da sentori di ginepro e pepe nero		€ 10	LONDON MULE gin, succo di lime, ginger beer		€ 10
MONKEY sentori legnosi, di agrumi, prugna secca e noce moscata		€ 10	LONG ISLAND gin, vodka, rum blanco, triple sec, succo di lime, S e S, Coca-Cola		€ 10
CUBICAL note agrumate della mano di Buddha, mandorla e ginepro		€ 10	TEQUILA SUNRISE tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina		€ 10
BROCKMAN'S sentori dolci di frutti di bosco e note speziate di radici e ginepro		€ 10	MIAMI ICE TEA vodka, rum blanco, gin, blue Curacao, S e S, lemon soda		€ 10
MARE mediterraneo: aromatizzato al basilico, timo, rosmarino, agrumi e oliva		€ 10	MIDORI SOUR Midori, vodka, S e S, succo di lime		€ 10
DIGESTIVI			SEX ON THE BEACH vodka, succo d'arancia, pesca, ananas, triple sec, sciroppo di granatina		€ 10
AMARI		€ 5	MARGARITA tequila, triple sec, succo di lime		€ 10
			CUBA LIBRE rum blanco, Coca-Cola, succo di limone		€ 10
			CAIPIROSKA vodka, succo di limone, zucchero di canna		€ 10
			CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA vodka, succo di limone, zucchero di canna, sciroppo di fragola		€ 10



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹;
- b) maltodestrine a base di grano¹;
- 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 raffinato¹;
- 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 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.