

La Storia

La Storia

Scopriamo la Cucina⁽¹⁾ – 52€

Accord mets et vins – 70€⁽²⁾
Hors samedi soirs et jours fériés

BURRATA E COPPA

Burrata, coppa et gressin feuilleté au basilic

ou

VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE

Velouté de légumes de saison, œuf parfait,
huile de truffe

LA VERA CARBONARA

Spaghetti alla Chitarra, jaune d'œuf,
guanciale, pecorino et parmesan

ou

SPAGHETTI QUADRATI

Spaghetti quadrati aux coques, couteaux,
moules et citron confit

TIRAMISÙ IN DUE TEMPI

Tiramisu en deux temps

ou

TORRONE GHIACCIATO

Nougat glacé, chocolat noisettes
et son coulis d'orange

Cucina – 65€

Accord mets et vins – 90€⁽³⁾

TARTARE DI TONNO

Tartare de thon caramel balsamique blanc citronné,
câpres et roquettes

ou

SFILACCI DI BRESAOLA E MANZO STAGIONATO

Éffeuillé de bresaola et bœuf maturé, noisettes du
Piemont et caramel balsamique

AUTENTICO OSSOBUCO ALLA MILANESE

Authentique ossobuco à la milanaise,
gremolata et tagliatelles

ou

FILETO DI BRANZINO

Filet de bar snacké à l'huile d'agrumes, vierge de citron
confit, câpres et pressé de pommes de terre

LIMONE TROMPE-L'ŒIL

Citron en trompe-l'œil

ou

PAVLOVA AGLI AGRUMI

Pavlova aux agrumes

Per i Bambini

(Menu enfant jusqu'à 10 ans)

Pâtes fraîches, sauce tomate

Coupe glacée chocolat, vanille et coulis noisette

Eau minérale (50cl) ou soft

22€

La Storia

Da condividere

À partager

PIZZA ALLA CREMA DI TARTUFO

*Pizza à la crème de truffe, mozzarella fior di latte,
copeaux de truffes et vieux parmesan*

23€

Antipasti

BURRATA E COPPA

Burrata, coppa et gressin feuilleté au basilic

20€

VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE

Velouté de légumes de saison, œuf parfait, huile de truffe

20€

TARTARE DI TONNO

Tartare de thon caramel balsamique blanc citronné, câpres et roquettes

23€

SFILACCI DI BRESAOLA E MANZO STAGIONATO

Éfeuillé de bresaola et bœuf maturé, noisettes du Piémont et caramel balsamique

24€

Pasta e Risotto

LA VERA CARBONARA

Spaghetti alla Chitarra, jaune d'œuf, guanciale, pecorino et parmesan

25€

MALFATTI CON CREMA DI TARTUFO

Malfatti à la crème de truffe, copeaux de truffes noires et vieux parmesan

29€

SPAGHETTI QUADRATI

Spaghetti quadrati aux coques, couteaux, moules et citron confit

29€

RAVIOLI DI GRANCHIO E ARAGOSTA

Raviolis au crabe et bisque de homard

32€

La Storia

Secondi

RAGÙ ALLA NAPOLETANA

Ragoût à la napolitaine, gnocchis au beurre d'herbes aromatiques

30€

AUTENTICO OSSOBUCO ALLA MILANESE

Authentique ossobuco à la milanaise, gremolata et tagliatelles

32€

FILETTO DI BRANZINO

Filet de bar snacké à l'huile d'agrumes, vierge de citron confit, câpres et pressé de pommes de terre

36€

Formaggi

TAGLIERE DU FORMAGGI ITALIANI

Plateau de fromages italiens

16€

Dolci

TIRAMISÙ IN DUE TEMPI

Tiramisu en deux temps

14€

TORRONE GHIACCIATO

Nougat glacé, chocolat noisettes et son coulis d'orange

14€

LIMONE TROMPE-L'ŒIL

Citron en trompe-l'œil

15€

PAVLOVA AGLI AGRUMI

Pavlova aux agrumes

15€

Per finire

CAFFÈ GOURMET

16€

CHAMPAGNE GOURMET

24€

La Storia

Carte des vins

- Vin pétillant
- Vin rouge
- Vin blanc
- Vin rosé

PIEMONTE

14 cl 75 cl

Moscato d'Asti
Ca Bianca DOCG

9 € 39 € ●

Brachetto d'Acqui
Ca Bianca DOCG

8 € 35 € ●

Nebbiolo d'Alba
Michel DOC

16 € 65 € ●

LOMBARDIE

Mazèr

Valtellina superiore DOCG

12 € 59 € ●

ALTO-ADIGE

Gewurtztraminer
Joseph Höfstätter DOC

13 € 55 € ●

Weissburgunder
Joseph Höfstätter DOC

12 € 53 € ●

VENETIE

Valbodiene Superiore
Bolla DOCG

10 € 40 € ●

Prosecco Rosé Bolla
DOC

8 € 36 € ●

POUILLES

Coribante Rosso
Salento IGT

10 € 45 € ●

CAMPANIE

Lacryma Christi
del Vesuvio bianco DOP

8 € 35 € ●

Lacryma Christi
del Vesuvio rosso DOP

8 € 35 € ●

Taurasi Radici
Mastroberardino

12 € 56 € ●

ABRUZZES

14 cl 75 cl

Tralcetto Il Bianco
di Ciccio Abruzzo Bianco DOC

8 € 35 € ●

Pecorino biologico
Tullum DOCG

10 € 43 € ●

Tralcetto Cerasuolo
d'Abruzzo DOC

8 € 35 € ●

Tralcetto Montepulciano
d'Abruzzo DOC

8 € 35 € ●

SARDAIGNE

Sartiglia Cannonau
di Sardegna Contini DOC

12 € 51 € ●

OMBRIE

Vipra Rosso
Umbria IGT

7 € 28 € ●

TOSCANE

Granaio Chianti
Classico DOCG

10 € 40 € ●

CALABRE

Bianco Critone
IGT

10 € 40 € ●

SICILE

Rosammuri Rosato
Terre Siciliane IGT Bio

7 € 29 € ●

Nadir Syrah
Sicilia DOC Bio

11 € 45 € ●

La Storia

Nos grands vins d'exception

Il Bianco

14cl 75cl

Conte Hugues Chardonnay - Sicilia DOC

14€ 70€

Né d'un terroir baigné de lumière, ce Chardonnay sicilien allie élégance, intensité et fraîcheur. Fruits exotiques, fleurs blanches et légère touche boisée s'unissent dans une bouche soyeuse et vibrante. L'âme solaire de la Sicile en bouteille.

I Rossi

Santico Amarone della Valpolicella - DOCG

14€ 79€

Issu de la méthode ancestrale de « l'appassimento », cet Amarone déploie une richesse aromatique unique. Fruits noirs confits, cacao et épices s'expriment avec ampleur et élégance. Un grand vin à la fois puissant et envoûtant.

Barolo La Morra DOCG - BIO

18€ 115€

Icône du Piémont, ce Barolo bio incarne force et raffinement. Truffe, rose ancienne et cerise noire composent un bouquet noble. Un vin profond, à la structure majestueuse et à la mémoire longue.

Envie de prolonger le plaisir ? Les *vini della casa* sont aussi à emporter.

Champagnes

14cl 75cl

Taittinger Prestige Brut

21€ 95€

Chassenay d'Arce Rosé

16€ 80€

Moët & Chandon Brut Impérial

• 100€

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune

• 110€

Taittinger Prestige Rosé

25€ 115€

Taittinger Brut Millésimé

• 125€

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs

• 300€

Krug La Grande Cuvée

• 360€

La Storia

Cocktails

	15cl	24cl
Cocktail Bellini Cipriani	15€	•
Americano	15€	•
Campari & Prosecco	•	15€
Spritz Apérol	•	15€
Spritz Limoncello	•	15€
Spritz Saint-Germain	•	16€
Spritz Champagne	•	18€
Negroni Sbagliato	15€	•
Negroni Gin	16€	•

Aperitivi

Martini	6cl
Martini Rosso, Martini Bianco	10€
Martini Riserva speciale rubino	12€

Rhum	4cl
Zacapa 23, 40°	10€

Whiskies	4cl
Johnnie Walker Black Label 12 ans, 40°	10€
Nikka 12 ans, 45°	13€

Cognacs	4cl
Courvoisier VS, 40°	8€
Hennessy Very Special, 40°	12€

Gin	4cl
Bombay Sapphire, 40°	10€

Liqueurs et Eaux-de-vie	5cl
Marsala	6€
Averna	8€
Sheridan's (café, vanille)	9€
Baileys	9€
Amaretto Disaronno	9€

Cointreau	5cl
9€	
Limoncello	10€
Sambuca molinari	10€
Grappa Piave	10€
Frangelico (noisettes)	10€

Bibite

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	33cl	7€
Schweppes Tonic	25cl	7€

Jus de fruits

Granini	25cl	6€
Orange - Ananas - Fraise - Pamplemousse - Pomme		

Eaux Minérales Filette

La Bordolese	75cl	7.50€
La Spirit	47cl	5.50€

Filette est l'une des eaux les plus pure d'Italie, plate ou pétillante, provenant des montagnes Apennins.

Caffè e té

Cafés

Espresso	5€
Double Espresso	8€
Grand crème	8€
Latte Machiatto	8€
Cappuccino	8€

Thés

Thé noir Darjeeling	7€
Thé vert de Chine	
Thé vert à la menthe	

Infusions	7€
Camomille	
Verveine	

