

La Storia

SOMMAIRE

MENUS

PER INIZIARE

PER CONTINUARE

PER FINIRE

CARTA DELLE BIBITE

APERITIVI

LA CANTINA

**SELEZIONE
100% ITALIANA**

SOFT

**ROYAL
HAINAUT**



MENUS



SCOPRIAMO

HORS VENDREDI SOIR, SAMEDI SOIR ET JOURS FÉRIÉS

55 € OU 73 € AVEC L'ACCORD METS ET VINS ¹

ENTRÉES

CROSTATINA AL POMODORO

TARTELETTE DE TOMATES, BURRATA,
ESPUMA D'OLIVES NOIRES LECHINOS

OU

GAZPACHO CON

OLIO EXTRAVERGINE

GASPACHO DE TOMATES À L'HUILE
ET SON CROUSTILLANT MÉDITERRANÉEN

PLATS

FILETTO DI PESCO

FILET DE VIVE, TOMATES CERISES, CÂPRES
ET ROSE DE POMMES DE TERRE

OU

LINGUINE ALLA GENOVESE

LINGUINE AU PESTO, STRACCIATELLA
ET TUILE DE SPECK

DESSERTS

ZABAIONE CON

FRUTTA DI STAGIONE

SABAYON AUX FRUITS DE SAISON
ET PAIN DE GÈNES

OU

MILLEFOGLIE DI

GELATO ITALIANO

MILLE-FEUILLE DE GLACE ITALIENNE
PAIN DE GÈNES ET AMARETTO

CUCINA

75 € OU 100 € AVEC L'ACCORD METS ET VINS ²

ENTRÉES

MANZO FROLLATO

BŒUF MATURÉ, GEL DE LÉGUMES
À LA FRAMBOISE ET PICKLES

OU

SCAMPI AI SAPORI D'ITALIA

SCAMPI, LÉGUMES ET PARFUM D'ITALIE

PLATS

MILANESE ALLA REALE

ROYALE MILANAISE DE VEAU,
SPAGHETTIS À LA TOMATE

OU

POLPO SCOTTATO

POULPE SHACKÉ, RISOTTO
DE FREGOLA EN POTAGER

DESSERTS

TROMPE-L'ŒIL

DI STAGIONE

TROMPE-L'ŒIL DE SAISON

OU

TORTINA DI CAPRI

MOELLEUX DE CAPRI AU CHOCOLAT NOIR
ET AUX AMANDES

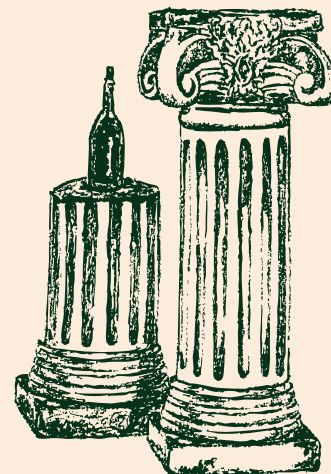
PRIX METS EN EUROS. LE PAIEMENT PAR CHÈQUE N'EST PAS ACCEPTÉ. LISTE DES ALLERGÈNES ET PROVENANCES DES VIANDES SUR DEMANDE.

(1) LE MENU COMPREND DEUX VERRES DE VIN. (2) LE MENU COMPREND TROIS VERRES DE VIN.

PER INIZIARE

PICCOLI PIATTI À PARTAGER

TAGLIERE ALL'ITALIANA
PLANCHE ITALIENNE DE FROMAGES
ET DE CHARCUTERIES
24 €



ANTIPASTI ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

CROSTATINA AL POMODORO
TARTELETTE DE TOMATES, BURRATA,
ESPUMA D'OLIVES NOIRES LECHINOS
20 €

MANZO FROLLATO
BŒUF MATURÉ, GEL DE LÉGUMES
À LA FRAMBOISE ET PICKLES
27 €

**GAZPACHO CON
OLIO EXTRAVERGINE**
GASPACHO DE TOMATES À L'HUILE D'OLIVE ET
SON CROUSTILLANT MÉDITERRANÉEN
20 €

TARTARE DI ORATA
TARTARE DE DAURADE AUX AGRUMES,
CRÈME RICOTTA
23 €

SCAMPI AI SAPORI D'ITALIA
SCAMPI, LÉGUMES ET PARFUM D'ITALIE
26 €

PER CONTINUARE

PIATTI PÂTES, VIANDES ET POISSONS

**OSSO BUCO
ALLA MILANESE**
OSSO BUCO "SOFRITO"
ET SON RISOTTO RÔTI
36 €

MILANESE ALLA REALE
ROYALE MILANAISE DE VEAU,
SPAGHETTIS À LA TOMATE
35 €

LINGUINE ALLA GENOVESE
LINGUINE AU PESTO, STRACCIATELLA
ET TUILE DE SPECK
25 €

POLPO SCOTTATO
POULPE SNACKÉ, RISOTTO
DE FREGOLA EN POTAGER
35 €

FILETTO DI PESCO
FILET DE VIVE, TOMATES CERISES, CÂPRES
ET ROSE DE POMMES DE TERRE
29 €

PER FINIRE

FORMAGGI

FORMAGGI ITALIANI

FROMAGES ITALIENS

18 €

DOLCI

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

MONTÉ EN SALLE SELON LA TRADITION
ITALIENNE

16 €

ZABAIONE CON FRUTTA DI STAGIONE

SABAYON AUX FRUITS DE SAISON
ET PAIN DE GÊNES

14 €

TORTINA DI CAPRI

MOELLEUX DE CAPRI AU CHOCOLAT NOIR
ET AUX AMANDES

15 €

TROMPE-L'ŒIL DI STAGIONE

TROMPE-L'ŒIL DE SAISON

15 €

MILLEFOGLIE DI GELATO ITALIANO

MILLE-FEUILLE DE GLACES ITALIENNES,
PAIN DE GÊNES ET AMARETTO

15 €

CAFÉ GOURMAND

16 €

CHAMPAGNE GOURMAND

24 €



PER I BAMBINI

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

22 €

PÂTES FRAÎCHES, SAUCE
TOMATE OU PESTO

&

COUPE GLACÉE, CHOCOLAT-VANILLE
ET COULIS NOISETTE

&

EAU MINÉRALE 47CL
OU SOFT

La Gloria

**CARTE
DES BOISSONS
&
CARTE
DES VINS**



APERITIVI

CHAMPAGNES

	14 CL	75 CL
TAITTINGER PRESTIGE BRUT	16 €	85 €
CHASSENAY D'ARCE ROSÉ	14 €	70 €
MOËT ET CHANDON BRUT IMPÉRIAL		98 €
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE		108 €
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ	18 €	100 €
TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ		125 €
TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE		230 €

COCKTAILS

	14 CL
LA STORIA COCKTAIL MAISON	12 €
COCKTAIL BELLINI CIPRIANI PROSECCO, CRÈME DE PÊCHE	13 €
NEGRONI SBAGLIATO / GIN	13 €
MILANO MILANO TORINO	12 €
SPRITZ APÉROL APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE	11 €
SPRITZ LIMONCELLO LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE	11 €
SPRITZ SAINT-GERMAIN SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE	13 €
SPRITZ CHAMPAGNE CHAMPAGNE, PROSECCO, EAU GAZEUSE	15 €
SOLE DI SICILIA COCKTAIL SANS ALCOOL	9 €

APÉRITIFS

	6 CL
PORTO ROSSO	6.5 €
PORTO BIANCO	6.5 €
MARTINI ROSSO	7 €
MARTINI BIANCO	7 €
MARTINI EXTRA DRY	6.5 €

SPIRITUEUX

	4 CL
ZACAPA 23 RHUM, 40°	10 €
JOHNNIE WALKER WHISKY BLACK LABEL 12 ANS, 40°	10 €
NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY 12 ANS, 45°	10 €
BOMBAY SAPPHIRE GIN, 40°	9 €

DIGESTIFS

	5 CL
LIMONCELLO 32°	10 €
GRAPPA DI PIAVE 40°	10 €
SAMBUCA MOLINARI 38°	10 €
BAILEY'S ORIGINAL 17°	9 €
FRANGELICO 20°	10 €
MARSALA 18°	6 €
AMARETTO DISARONNO 28°	9 €



LA CANTINA



	14 CL	75 CL		14 CL	75 CL
1. PIEMONTE			• CERASUOLO D'ABRUZZO	8 €	35 €
• MOSCATO D'ASTI	9 €	39 €	TRALCETTO DOC		
CA BIANCA DOCG-NORD ITALIE			• MONTEPULCIANO	8 €	35 €
• BRACHETTO D'ACQUI	8 €	35 €	D'ABRUZZO TRALCETTO DOC		
CA BIANCA DOCG-NORD ITALIE			8. SARDAIGNE		
• NEBBIOLO D'ALBA	16 €	65 €	• SARTIGLIA CANNONAU	12 €	51 €
MICHET DOC-NORD ITALIE			DI SARDEGHA CONTINI DOC		
2. LOMBARDIE			9. CAMPANIE		
• MAZÈR	12 €	59 €	• LACRYMA CHRISTI	8 €	35 €
VAITELINA SUPERIORE DOCG			DEL VESUVIO BIANCO DOP		
3. ALTO-ADIGE			• LACRYMA CHRISTI	8 €	35 €
• GEWURTZTRÄMINER	13 €	55 €	DEL VESUVIO ROSSO DOP		
JOSPEH HÖFSTÄTTER			• TAURASI RADICI	12 €	56 €
• WEISSBURGUNDER	12 €	53 €	MASTROBERARDINO		
JOSPEH HÖFSTÄTTER			10. POUILLES		
4. VENETIE			• CORIBANTE ROSSO	10 €	45 €
• VALBODIENNE SUPERIORE	10 €	40 €	SALENTO IGT		
BOLLA BOCQ			11. CALABRE		
• PROSECCO ROSÉ BOLLA	8 €	36 €	• CRITONE BIANCO	10 €	40 €
DOC			IGT		
5. TOSCANE			12. SICILE		
• GRANAIO CHIANTI	10 €	40 €	• ROSAMMURI ROSATO	7 €	29 €
CLASSICO DOCG			TERRE SICILIANE IGT BIO		
6. OMBRIE			• NADIR SURAH	11 €	45 €
• VIPRA ROSSO	7 €	28 €	SICILIA DOC BIO		
UMBRIA IGT					
7. ABRUZZES					
• TRALCETTO IL BIANCO	8 €	35 €			
DI CICCIO ABRUZZO BIANCO DOC					

PROLONGEZ L'EXPÉRIENCE ITALIENNE CHEZ VOUS, TOUS NOS VINS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA VENTE À EMPORTER.



VIN BLANC

14 CL 14 € **CHARDONNAY SICILIA DOC CONTE HUGUES** 75 CL 70 €

Né d'un terroir unique, baigné de soleil et caressé par les brises marines, ce Chardonnay d'exception est l'expression même de l'élégance italienne. Vinifié avec soin dans le respect des traditions ancestrales, il révèle une palette aromatique envoûtante : fruits exotiques mûrs, fleurs blanches délicates, et une subtile touche boisée qui signe son raffinement. Chaque gorgée transporte vers les paysages sauvages de l'île, entre vignes en terrasses, villages perchés et ombre majestueuse de l'Etna.

GRANDI VINI

VIN ROUGE

14 CL 14 € **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG** 75 CL 79 €

Issu de raisins soigneusement séchés selon la méthode traditionnelle de l'appassimento, ce grand rouge italien séduit par son intensité, sa structure imposante et son élégance rare. Véritable joyau œnologique, il dévoile des arômes envoûtants de fruits noirs confits, d'épices douces et de cacao, dans une harmonie raffinée. Chaque verre raconte une histoire : celle des collines ensoleillées de la Vénétie, des vendanges manuelles et du savoir-faire ancestral.



VIN ROUGE

14 CL 18 € **BAROLO DOCG LA MORRA BIO** 75 CL 115 €

Surnommé avec justesse le roi des vins, ce Barolo bio né sur les terres nobles de La Morra incarne le raffinement ultime de l'œnologie piémontaise. Puissant, complexe et profondément élégant, il dévoile un bouquet envoûtant de truffe, de rose ancienne, de cuir noble et de cerise noire mûre. Chaque gorgée vous transporte dans les collines brumeuses du Piémont, entre vignes escarpées et villages historiques.

**SELEZIONE
100% ITALIANA**

SOFT

JUS DE FRUITS

	20 CL
GRANINI	6 €
ORANGE / POMME / ANANAS / MULTIFRUIT / FRAISE / ABRICOT / TOMATE / PAMPLEMOUSSE	

SODAS

	33 CL
COCA-COLA	5.5 €
COCA-COLA ZÉRO	5.5 €
SCHWEPPE TONIC	5.5 €

EAUX MINÉRALES

	47 CL	75 CL
FILETTE PLATE	5.5 €	7.5 €
FILETTE GAZEUSE	5.5 €	7.5 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	5 €
DOUBLE EXPRESSO	8 €
GRAND CRÈME	8 €
CAPPUCCINO	8 €
LATTE MACCHIATO	8 €
THÉS	7 €
NOIR DARJEELING / VERT DE CHINE / VERT À LA MENTHE	
INFUSIONS	7 €
CAMOMILLE / VERVEINE	

CRÈMES DE LIQUEUR

	4 CL
MARZADRO PISTACCHIO	8 €
MARZADRO LIMONE	8 €
MARZADRO NOCCIOLA	8 €



**UN HÔTEL
D'EXCEPTION**

LA GALERIE
BRASSERIE
DE TRADITION

LA CHAPELLE
POUR
VOS ÉVÉNEMENTS

79 CHAMBRES
& SUITES

LES BAINS
SPA
& SOINS

LES SALONS
DÉTENTE

LA STORIA
RESTAURANT
ITALIEN

LA VERRIÈRE
BAR
LOUNGE

LE BAR ROYAL
BAR
BILLARD



