

La Storia

Enoteca e cucina italiana

MENUS

– Scopriamo la Cucina –

Hors samedis et jours fériés

55 € ou 74 € avec l'accord mets et vins

Burrata crémeuse

Burrata cremosa

courgettes grillées à l'origan, dentelles de foccacia

ou

Bouquet de boutons d'artichaut

Bouquet di germogli di carciofo

et son crémeux au vieux parmesan

Linguine au pesto frais

Linguine al pesto fresco

et sa burrata des Pouilles

ou

Spaghetti de fruits de mer all'arrabbiata

Spaghetti ai frutti di mare all'arrabbiata

moules, coques, supions, scampis

Desserts au choix

Hors Champagne gourmand

– Cucina –

79 € ou 107 € avec l'accord mets et vins

Vitello Tonnato

*effeuillé de veau, crème onctueuse au thon,
confit de poivron rouge*

ou

Tartare de dorade

Tartare di orata

huile d'olive vierge aux agrumes et perles de citron

Bocconcini de veau

Bocconcini di vitello

risotto alla Milanese et son jus de veau au Marsala

ou

Ravioles de tourteau et homard

Ravioli di granchio e aragosta

et sa bisque au poivre de Sichuan

Desserts au choix

Hors Champagne gourmand

– 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 50 cl ou soft

La Storia

Enoteca e cucina italiana

– Antipasti – Entrées froides et chaudes –

Vitello Tonnato 27 €

effeuillé de veau, crème onctueuse au thon, confit de poivron rouge

Tartare de dorade 27 €

Tartare di orata

huile d'olive vierge aux agrumes et perles de citron

Nage de langoustines 29 €

Nuoto di scampi

caviar d'aubergines et émulsion de pamplemousse

Burrata crémeuse 24 €

Burrata cremosa

courgettes grillées à l'origan, dentelles de foccacia

Bouquet de boutons d'artichaut 24 €

Bouquet di germogli di carciofo

et son crémeux au vieux parmesan

– Pasta e Risotto – Pâtes et Risotto –

Spaghetti de fruits de mer all'arrabiata 31 €

Spaghetti ai frutti di mare all'arrabiata
moules, coques, supions, scampis

Linguine au pesto frais 30 €

Linguine al pesto fresco
et sa burrata des Pouilles

Conchiglioni 36 €

aux deux ricottas et épinards, réduction de tomate et basilic

Cannelloni gratiné 30 €

Cannelloni gratinati
au boeuf et veau selon la tradition

– *Secondi – Viandes et poissons* –

Filet de Turbot juste cuit 34 €

Filetto di rombo appena cotto

vierge de légumes aux olives leccino et ses pommes sautées à la sariette

Bocconcini de veau 34 €

Bocconcini di vitello

risotto alla Milanese et son jus de veau au Marsala

Ravioles de tourteau et homard 36 €

Ravioli di granchio e aragosta

et sa bisque au poivre de Sichuan

– *Formaggi – Fromages* –

Assiette de fromages italiens affinés 18 €

Tagliere di formaggi italiani

– *Dolci – Desserts* –

Fraise et Amaretto en trompe l'oeil 16 €

Trompe l'oeil di fragole e amaretto

Semifreddo Limoncello et basilic 16 €

Limoncello Semifreddo e basilico

Come un Affogato 16 €

déclinaison de textures de café, café blanc, vanille

Inspiration du moment 16 €

Ispirazione del momento

Selon l'inspiration de Valentino

– *Per finire – Pour terminer* –

Café gourmand 16 €

Caffè gourmet

Champagne gourmand 24 €

Champagne gourmet

CARTE DES BOISSONS

Champagne	14 cl	75 cl
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 €

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

Apéritifs classiques	6 cl
Martini Rosso, Martini Bianco	10 €
Martini Réserve spéciale rubino	12 €

Rhum	4 cl
Zacapa 23 - 40°	10 €

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

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

Gin	4 cl
Bombay Sapphire - 40°	10 €

Softs		
Coca-cola/Zéro - Sprite	33cl	7 €
Schweppes Tonic	25cl	7 €

Liqueurs et Eaux-de-vie	5 cl
Marsala	6 €
Averna	8 €
Sheridan's (café, vanille)	9 €
Baileys	9 €
Amaretto Disaronno	9 €
Cointreau	9 €
Limoncello	10 €
Sambuca molinari	10 €
Grappa Piave	10 €
Frangelico (noisettes)	10 €

Jus de fruits	
Granini - 25 cl	
Orange - Ananas - Fraise	6 €
Pamplemousse - Pomme	

Eaux Minérales	50 cl	100 cl
Vittel	4 €	6 €
San Pellegrino	4 €	6 €

CARTE DES VINS ITALIENS

Les Pétillants – Le Bollicine

		14 cl	75 cl
Valbodienne Prosecco	Veneto	9 €	40 €
Moscato D’Asti DOCG	Piemonte	10 €	38 €

Les Blancs – I Bianchi

Gewurtztraminer - Joseph DOC	Alto-Adige	12 €	52 €
Le Grillaie - Venacia di san	Toscana	9 €	37 €
Pinot Bianco Hofstätter	Alto-Adige	13 €	55 €
Il Bianco di Cicio DOC	Abruzzo	8 €	29 €
Feudo Antico Tullum DOCG	Abruzzo		42 €
Greco Sanio - DOC	Campania	9 €	38 €
Conte Hugues	Sicilia		90 €

Les Rosés – I Rosati

Bardolino Infinity Santi	Veneto	9 €	35 €
Prosecco Rosé Bolla	Veneto	8 €	36 €
Cerasuolo d’Abruzzo	Abruzzo	8 €	29 €
Kreos Rosato IGT	Puglia	10 €	39 €

Les Rouges – I Rossi

Barbera d’Asti Superiore	Piemonte		43 €
Chianti Classico DOCG	Toscana	10 €	43 €
Montepulciano d’Abruzzo	Abruzzo	9 €	32 €
Mazèr Superiore	Lombardia	12 €	49 €
Valpolicella Ripasso	Veneto		50 €
Sartiglia Cannoneau di Sardaigna	Sardegna	10 €	51 €
Corribante Malvasia IGT	Puglia	11 €	42 €
Taurasi Radici	Campania		77 €
Nadir Sicilia Tenuta Rapitala	Sicilia	11 €	48 €

NOS GRANDS VINS D'ITALIE

Le Blanc – Il Bianco

14 cl 75 cl

Malvasia d'Abruzzo DOC « Iskra » Masciarelli

16 € 77 €

Des raisins dorés et semi-aromatiques du cépage Malvasia Istriana, d'origine croate mais transplanté au pied des montagnes des Abruzzes dans le cru de Loreto Aprutino, naît cette perle cachée de l'œnologie italienne. Un vin blanc minéral et végétal, puissant dans ses incomparables notes finales d'hydrocarbures et de fleurs blanches. Iskra : l'étincelle.

Les Rouges – I Rossi

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva « Iskra » Masciarelli

21 € 100 €

Du cru de Controguerra, au milieu des sols argilo-calcaires au pied des Monts Jumeaux surplombant la mer Adriatique, le cépage originaire des Abruzzes Montepulciano, trouve son territoire de prédilection. Pourpre cardinal pour ce grand vin rouge aux arômes de cuir, de tabac, de cerise noire et de prune avec une finale incomparable de mûre. Puissance, fruit et élégance.

Taurasi Radici DOCG Riserva Mastroberardino

21 € 100 €

Le chef-d'œuvre de Piero Mastroberardino et de l'œnologie du Sud de l'Italie. Terres volcaniques au nord du Vésuve qui grimpent vers les montagnes de la «Verte Irpinia». Ici, le cépage Aglianico libère tout son potentiel avec ses élégantes notes fruitées de groseille et épicées de cacao, de café et de clou de girofle. Velours dans le verre. Un grand vin rouge volcanique. Nectar, Puissance et Équilibre.

Brunello di Montalcino DOCG «La Palazzetta»

23 € 110 €

Parmi les sols rouges et calcaires des collines toscanes de Montalcino, le cépage Sangiovese, l'ancien «Sanguis Jovis», le Sang de Jupiter, nous donne ce grand vin rouge. Trois ans et demi de vieillissement en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille nous offrent un vin rouge corsé et épicé aux arômes de sous-bois méditerranéen, de cerise noire et d'écorce d'orange sanguine brûlée. La Toscane dans le verre.

BOISSONS CHAUDES

Thés

7 €

Thé noir Darjeeling

Thé vert de Chine

Thé Aromatisé

7 €

Thé vert à la menthe poivrée

Cafés

Expresso

Double Expresso

Grand crème

Latte Macchiato (lait, café, mousse de lait)

Cappuccino

5 €

8 €

8 €

8 €

8 €

Infusions

7 €

Camomille

Verveine