

La Storia

Enoteca e cucina italiana

MENUS

– Scopriamo la Cucina –

Hors samedis et jours fériés

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

Velouté d'artichaut

Vellutata di carciofi

Œuf mollet, copeaux de parmesan et truffes

ou

Sardines confites

Sarde confit

À l'huile d'olive, origan, poivre de Timut

Risotto carnaroli végétarien

Risotto Carnaroli vegetariano

Aux légumes d'hiver oubliés et copeaux de truffes

ou

'La Véritable Carbonara'

'La Vera Carbonara'

Spaghetti alla Chitarra, jaunes d'œufs, guanciale, pecorino, parmesan et poivre noir

DESSERTS AU CHOIX

Hors Champagne gourmand

– Cucina –

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

Carpaccio de poulpe

Carpaccio di polpo

Aux agrumes, olives taggiasche et pignons de pin

ou

Involtini de bœuf maturé et fumé

Involtini di manzo stagionato e affumicato

Praliné de pignons de pin à la truffe

Saltimbocca

Pavé de quasi de veau bardé au jambon de Parme et viennoise de sauge, Taglierini à la crème de parmesan

ou

Noix de Saint-Jacques

Capesante

Contisées à la truffe noire, riz vénéré et son beurre blanc au corail

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 –

Velouté d'artichaut 24 €

Vellutata di carciofi

Œuf mollet, copeaux de parmesan et truffes

'Comme une pizza' de gambas 28 €

'Come un pizza'

Tarte friande de Gambas, concassée de tomates, huile de basilic

Carpaccio de poulpe 28 €

Carpaccio di polpo

Aux agrumes, olives taggiasche et pignons de pin

Sardines confites 26 €

Sarde confit

À l'huile d'olive, origan, poivre de Timut

Involtini de bœuf mûré et fumé 30 €

Involtini di manzo stagionato e affumicato

Praliné de pignons de pin à la truffe

– Pasta e Risotto – Pâtes et Risotto –

Conchiglioni gratinés 32 €

Conchiglioni gratinati

Farce fine de boeuf et veau à l'origan, crème de fontina

Malfatti à la crème de truffes 34 €

Malfatti alla crema di tartufo

Copeaux de truffe noire et vieux parmesan

Risotto carnaroli végétarien 36 €

Risotto Carnaroli vegetariano

Aux légumes d'hiver oubliés et copeaux de truffes

'La Véritable Carbonara' 30 €

'La Vera Carbonara'

Spaghetti alla Chitarra, jaunes d'œufs, guanciale, pecorino, parmesan et poivre noir

– *Secondi – Viandes et poissons* –

Gambas rôties 35 €

Gamberoni arrosto

Au citron, romarin et ses tagliatelles fraîches

Saltimbocca 35 €

Pavé de quasi de veau bardé au jambon de Parme et viennoise de sauge, jus de viande, légumes confits, Taglierini à la crème de parmesan

Noix de Saint-Jacques 38 €

Capesante

Contisées à la truffe noire, riz vénéré et son beurre blanc au corail

– *Formaggi – Fromages* –

Assiette de fromages italiens affinés 18 €

Tagliere di formaggi italiani

– *Dolci – Desserts* –

Tiramisu façon baba 16 €

Tiramisù alla maniera del babà

Chantilly mascarpone, ganache montée au café, sauce caramel amaretto, tuile grué cacao

La délicatesse du moment 16 €

La delicatezza del momento

Selon l'inspiration de Valentino

Comme une orange 16 €

Come un'arancia

Sorbet orange, parfait aux zestes d'orange, meringues fondantes

Cannolo revisité au lemon curd 16 €

Cannolo in revisione con lemon curd

Ricotta légère et caramel de cardamome

– *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 €

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

CARTE DES VINS

PIEMONTE

	14 cl	75 cl	
Moscato d'Asti <i>Ca Bianca DOCG</i>	9 €	38 € 	
Barbera d'Asti <i>Superiore</i>		43 € 	
Barolo DOCG <i>Ca Bianca DOCG</i>	21 €	95 € 	

LOMBARDIE

	14 cl	75 cl	
Mazèr <i>Valtellina Superiore</i>	11 €	49 € 	

ALTO-ADIGE

	14 cl	75 cl	
Gewurtztraminer <i>Joseph DOC</i>	12 €	52 € 	
Pinot Bianco <i>DOC</i>	13 €	55 € 	

VENETIE

	14 cl	75 cl	
Bardolino Infinity Santi <i>Joseph DOC</i>	8 €	35 € 	
Prosecco Rosé Bolla <i>Joseph DOC</i>	8 €	36 € 	
Valbodienne Prosecco <i>Joseph DOC</i>	9 €	40 € 	
Valpolicella Ripasso <i>La Poiane DOC</i>		50 € 	

TOSCANE

	14 cl	75 cl	
Le Grillaie <i>Venacia di san</i>	8 €	37 € 	
Chianti Classico <i>DOCG</i>	9 €	43 € 	

ABRUZZES

	14 cl	75 cl	
Cerasuolo Abruzzo <i>DOC</i>	7 €	29 € 	
Il Bianco di Cicio <i>DOC</i>	7 €	29 € 	
Montepulciano Abruzzo <i>DOC</i>	8 €	32 € 	
Feudo Antico Tullum <i>Pecorino DOCG</i>		42 € 	

SARDAIGNE

	14 cl	75 cl	
Sartiglia <i>Cannoneau di Sardinia</i>	12 €	51 € 	

POUILLES

	14 cl	75 cl	
Kreos Rosato <i>Salento IGT</i>	9 €	39 € 	
Corribante Malvasia <i>Salento IGT</i>	10 €	42 € 	

CAMPANIE

	14 cl	75 cl	
Greco Sanio <i>Taburno DOC</i>	9 €	38 € 	
Tauraisi Radici		77 € 	

SICILE

	14 cl	75 cl	
Nadir Sicilia <i>Tenuta Rapitala</i>	11 €	48 € 	
Conte Hugues <i>Tenuta Rapitala</i>		90 € 	

Dans le cadre de la loi EGalim visant à éviter le gaspillage alimentaire, nous vous proposons d'emporter votre bouteille de vin non terminée dans un petit sac prévu à cet effet. Information auprès du maître d'hôte

Prix Nets. Service compris - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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

Cafés

Expresso 5 €
Double Expresso 8 €
Grand crème 8 €
Latte Macchiato (lait, café, mousse de lait) 8 €
Cappuccino 8 €

Thé Aromatisé

7 €

Thé vert à la menthe poivrée

Infusions

7 €

Camomille
Verveine