

La Storia

Enoteca e cucina italiana

Menus

- Scopriamo la cucina -

Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
52€ ou 70€ avec l'accord Mets et Vins

Cavolfiore, Lardo di Colonnata e liquirizia

Crème de choux-fleur et poudre de réglisse, lard de Colonnata et croûtons de fougasse

ou

Pomodoro, Burrata e Alici

Variation de tomates multicolores, burrata et anchois marinés, granité de «Virgin Bloody Mary»

Tagliatelle al Ragù di Anatra

Tagliatelles artisanales au canard confit et zestes d'orange

ou

Spaghetti all'Amatriciana di Pescatrice

Spaghettis maison à la sauce tomate fraîche, Guanciale et lotte sautée

Tiramisu in due fasi

Tiramisu au mascarpone, café et amaretto

- Cucina -

Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
76€ ou 102€ avec l'accord Mets et Vins

Manzo Affumicato

Carpaccio de boeuf fumé, mozzarella de bufflonne, copeaux de Parmesan 24 mois, pesto de roquette et tomates confites

ou

Carpaccio di Spigola

Bar sauvage mariné à l'huile de légumes, coulis de cerises et caviar

Risotto agli Scampi, Broccoli,

Limone e Capperi

Risotto au riz «tenuta Castello», langoustines snackées, mousseline de brocolis, broccoletti mariné, câpres et citron

ou

Tagliata di Manzo, Melanzane e Verdurette

Filet de boeuf poêlé, petite jardinière de légumes de saison marinés, aubergine rôtie, sauce brune au vinaigre balsamique de Modène

Limone e Compagnia

Le citron dans tous ses états

- Per i Bambini -

Menu Enfant de 4 à 12 ans

22 €

Pâtes maison, sauce tomate ou Bolognese

Coupe glacée chocolat, vanille et coulis noisettes

Eau minérale 50 cl ou soft

La Storia

Enoteca e cucina italiana

- Da dividere come aperitivo, À partager pour l'apéritif -

« Dal Salumiere » / 29€

Dégustation de charcuteries et fromages :
Culatello di Zibello DOP 12 mois, noix de jambon, Coppa de Parme,
Mortadelle de Modène truffée / Caciocavallo fumé, Pecorino et Parmesan affiné 24 mois

« Pizza Mortadella e Pistacchio » / 26€

Pizza à la crème de truffes, mortadelle de Modène et pistaches, copeaux de truffes

« Prosciutto di Parma e Pane Carasau » / 26€

Jambon de Parme affiné 20 mois tranché en salle, tuile croustillante de pain de Sardaigne et gressins

- Antipasti, Entrées froides -

« Carpaccio di Spigola » / 34€

Bar sauvage mariné à l'huile de légumes, coulis de cerises et caviar

« Manzo Affumicato » / 29€

Carpaccio de boeuf fumé, mozzarella de bufflonne, copeaux de Parmesan 24 mois,
pesto de roquette et tomates confites

« Pomodoro, Burrata e Alici » / 25€

Variation de tomates multicolores, burrata et anchois marinés, granité de «Virgin Bloody Mary»

« Cavolfiore, Lardo di Colonnata e liquirizia » / 24€

Crème de choux-fleur et poudre de réglisse, lard de Colonnata et croûtons de fougasse

- Pasta e Risotto - Pâtes et Risotto

« Tagliatelle al Ragù di Anatra » / 27€

Tagliatelles artisanales au canard confit et zestes d'orange

« Tortellini al Tartufo » / 28€

Tortellinis farcis au jambon cru et parmesan, crème de truffes d'été et ses copeaux

« Spaghetti all' Amatriciana di Pescatrice » / 38€

Spaghettis maison à la sauce tomate fraîche, Guanciale et lotte sautée

« Risotto agli Scampi, Broccoli, Limone e Capperi » / 36€

Risotto au riz « tenuta Castello », langoustines snackées, mousseline de brocolis, broccoletti mariné, câpres et citron

- Secondi - Viande et poisson

« Caciucco a modo mio » / 29€

Fricassé de poissons de roches et langoustines façon bouillabaisse, pommes de terre au safran et pois chiches frits

« Tagliata di Manzo, Melanzane e Verdurette » / 39€

Filet de boeuf poêlé, petite jardinière de légumes de saison marinés, aubergine rôtie, sauce brune au vinaigre balsamique de Modène

- Dolci e Formaggio - Desserts et Fromages

« Formaggi » / 16€

Mimolette en différentes textures, mascarpone à la truffe, confiture d'échalotes, salade du moment

« Tiramisu Tradizionale in due fasi » / 15€

Tiramisu au mascarpone, café et amaretto

« Limone e Compagnia » / 15€

Le citron dans tous ses états

« Come un bacio » / 15€

Déclinaison de textures autour de la noisette, chocolat au lait et fruit de la passion

Carte des boissons

<i>Champagne</i>	14 cl	75 cl	<i>Cognacs</i>	4 cl
Moët & Chandon Brut Impérial		100€	Courvoisier VS - 40°	8€
Veuve Cliquot Brut Carte Jaune		110€	Hennessy Very Special - 40°	12€
Taittinger Prestige Brut	21€	95€	<i>Gin</i>	4 cl
Taittinger Prestige Rosé		115€	Bombay Sapphire - 40°	10€
Taittinger Brut Millésimé 2013		125€	<i>Rhum</i>	4 cl
<i>Apéritifs classiques</i>			Zacapa 23 - 40°	10€
Martini Rosso, Martini Bianco - 6 cl		10€	<i>Liqueurs</i>	5 cl
Martini Réserve speciale rubino - 6 cl		12€	Marsala	6€
Negroni Sbagliato - 15 cl		14€	Averna	8€
Cocktail Bellini Cipriani - 15 cl		14€	Sheridan's (café, vanille)	9€
Apérol Spritz - 24 cl		15€	Baileys	9€
<i>Cocktails de saison</i>			Amaretto Disaronno	9€
Whisky & Cèpes - 4 cl		14€	Cointreau	9€
<i>Infusion de Whisky et Cèpes séchés, romarin et orge maltée</i>			Limoncello	10€
Spicy Gin - 15 cl		14€	Sambuca molinari	10€
<i>Gin Bombay aromatisé aux baies roses et romarin, Schweppes Tonic</i>			Grappa Piave	10€
Maori Green - 15 cl		15€	Frangelico (noisettes)	10€
<i>Purée de kiwi, Prosecco Extra Dry Bio et Vodka</i>			<i>Softs</i>	
Spritz Cerasuolo - 15 cl		15€	Coca-cola/Zéro - Sprite 33 cl	7€
<i>Aperol, Cerasuolo d'Abruzzo, eau pétillante</i>			Schweppes Tonic 25 cl	
Greta - 15 cl		15€	<i>Jus de fruits</i>	
<i>Limonade, Midori, Chartreuse Verte, sirop de basilic, citron vert</i>			Granini - 25 cl	6€
Campari Orange - 15 cl		16€	Orange - Ananas	
<i>Campari, jus d'Orange</i>			Fraise - Pamplemousse	
<i>Whiskies</i>	4 cl		Pomme	
Johnnie Walker Black Label 12 ans - 40°		10€	<i>Eaux Minérales</i>	50 cl
Puni Sole of - 46°		14€	Vittel	4€
			San Pellegrino	4€

Carte des vins Italiens

Pétillant - Le Bollicine

		14 cl	75 cl
Prosecco DOC Extra Dry	BIO Veneto	8€	35€
Lambrusco Righi Secco	Emilia - Romagna		30€
Lambrusco Amabile Righi	Emilia - Romagna		30€

V Bianchi - Les Blancs

Soave Classico Il Gambero Bolla	Veneto	9€	38€
Abruzzo Bianco DOC Zaccagnini	Abruzzo	10€	43€
Pinot Bianco Hofstätter	Alto-Adige	11€	45€
Moscato D'Asti DOCG	Piemonte	9€	38€
Gavi Tenimenti Cà Bianca	Piemonte		30€
Roero Arneis DOCG	Piemonte		45€
Gewürztraminer Hofstätter	Alto-Adige		49€

V Rosati - les Rosés

Bardolino Chiaretto Bolla	Veneto	8€	35€
Lambrusco Rosé Demi Sec	Emilia - Romagna	9€	38€
Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini	Abruzzo	9€	38€

V Rossi - Les Rouges

Bardolino Classico Bolla	Veneto	8€	35€
Barbera d'Asti Superiore	Piemonte	9€	38€
Chianti Classico DOCG	Toscana	9€	38€
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo	10€	43€
Lagrein Hofstätter	Alto-Adige	12€	47€
Primitivo del Salento	Puglia		32€
Valpolicella Classico Bolla	Veneto		45€
Valtellina Superiore Mazèr	Lombardia		49€
Negroamaro del Salento	Puglia		55€
Nobile di Montepulciano DOCG	Toscana		60€
Barolo DOCG	Piemonte		75€
Brunello di Montalcino DOCG	Toscana		85€

Nos grands vins d'Italie

Il Bianco - Le Blanc

Fiano di Avellino «Joaquin»

90€

Né dans les vignobles de Montefalcione, en Campanie, ce vin blanc est le fruit d'une récolte effectuée au début du mois de novembre. Sa robe jaune paille et ses notes fruitées sont nuancées par des arômes d'épices et de noisette.

I Rossi - Les Rouges

Amarone della Valpolicella «Tommasi»

160€

Véritable référence dans sa catégorie, L'Amarone della Valpolicella est un vin rouge profond et puissant. Il est le fruit du mélange de quatre cépages rares de Vénétie. Après trois années de repos en fûts de chêne, nous retrouvons un vin austère, rond et épicé.

Chianti Classico Riserva «Il Poggiale»

120€

Fruit des cépages de Toscane, le Chianti se distingue par sa couleur rouge rubis brillante et intense. Ses arômes floraux mêlés à des notes de cerise noire feront d'ailleurs de lui un véritable chef d'oeuvre dans l'histoire de l'oenologie italienne.

Montepulciano d'Abruzzo «Marina Cvetic»

100€

Ce vin des Abruzzes est un vrai concentré d'arômes. Au parfum d'Amarena, de mûres et de violettes, rehaussé par des notes de cacao et de vanille. Découvrez la pureté de ce vin élevé pendant 16 mois à 3000m d'altitude dans les sommets des Appennins.

Boissons chaudes

Thés

7€

Thé noir d'Inde Darjeeling - Dilmah

Thé vert de Chine Sencha Extra Special - Dilmah

Thé Blanc de Ceylan « Silver Tips » - Dilmah

Cafés

Expresso

5€

Double Expresso

8€

Grand crème

8€

Latte Macchiato (lait, café, mousse de lait)

8€

Cappuccino

8€

Thés Aromatisés

7€

Thé vert de Ceylan aux feuilles de menthe marocaine - Dilmah

Thé vert de Chine aux fleurs de Jasmin - Dilmah

Blanc & Rose - Mariage Frères

Infusions

7€

Fleurs d'Hibiscus et Baies d'Eglantier - Dilmah

Rouge Bourbon Vanillé, Rooibos - Mariage Frères

Chamonilla - Mariage Frères

Verbena Citrodora - Mariage Frères