

La Storia

Enoteca e cucina italiana

Menus

- Scopriamo la cucina -

Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
50€ ou 68€ avec l'accord Mets et Vins

Vitello Tonnato

*Fines tranches de rôti de veau, servies froides,
crème de thon et câpres, céleri et pomme verte*

Tortellini, Castelmagno e Guanciale

*Pâtes farcies au jambon, crème de fromage affiné,
jambon de porc séchées en fines tranches
soudées de cacao*

ou

Caciucco a modo mio

*Soupe de poissons de roche et langoustines,
pommes de terre au safran et pois chiches frits*

Tiramisu Glacé

Tuile de gruë de cacao, gel chocolat arabica

- Cucina -

Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
72€ ou 98€ avec l'accord Mets et Vins

Manzo Affumicato

*Carpaccio de boeuf fumé,
noisettes torréfiées, vieux parmesan et bufala fumée*

ou

Carpaccio di spigola

*Carpaccio de bar sauvage à l'huile aux légumes,
coulis de cerises et caviar*

Filetto di Vitello come un Rossini

*Filet mignon de veau, foie gras de canard
poêlé servi avec sa polenta,
pesto d'épinards et sauce au Chianti*

ou

Risotto alla Veneziana

*Riz bio « San Massimo » à l'encre, seiches
finement émincées et sautées*

Dolci

Dessert au choix

- 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 » / 28€

Dégustation de charcuteries et fromages
Culatello di Zibello DOP 12 mois, noix de jambon, Mortadella de Modena IGP à la truffe,
Pecorino Toscano et Parmesan affiné 24 mois

« Pizza al Tartufo » / 25€

Pizza à la crème de truffes noires
(15 minutes de cuisson)

« Prosciutto di Parma e Pane Carasau » / 25€

Jambon de Parme affiné 20 mois et tuile croustillante de pain de Sardaigne

- Antipasti, Entrées froides et chaudes -

« Carpaccio di spigola » / 36€

Carpaccio de bar sauvage à l'huile aux légumes, coulis de cerises et caviar

« Manzo Affumicato » / 34€

Carpaccio de boeuf fumé, crème de noisettes torréfiées, vieux parmesan

« Vitello Tonnato » / 27€

Fines tranches de filet mignon de veau rôti servies froides,
crème de thon et câpres, céleri et pomme verte

« Zuppa Verde » / 24€

Velouté de légumes verts et sarrasin grillé



« L'Arancino » / 25€

Riz Carnaroli au safran, petit pois et bolognaise enrobés
dans une sphère panée et frite, sauce tomate

- Pasta e Risotto - Pâtes et Risotto

« Tagliatelle alla Bolognese » / 26€

Tagliatelles artisanales à la sauce bolognaise cuites 24h,
crème de vieux parmesan affiné, vinaigre balsamique de Modena IGP

« Spaghetti all' Astice » / 38€



Spaghettis maison, homard bleu, tomates confites au citron et sa bisque de crustacés

« Tortellini, Castelmagno e Guanciaie » / 26€

Pâtes farcies au jambon, crème de fromage affiné,
joints de porc séchés en fines tranches soupoudrées de cacao

« Risotto alla Veneziana, Seppie, Aglio, Olio e Peperoncino » / 34€

Riz bio « San Massimo » à l'encre, seiches finement émincées et sautées
à l'huile d'olive, ail et piment d'espelette

- Secondi - Viande et poisson

« Filetto di Vitello come un Rossini » / 28€

Filet mignon de veau, foie gras de canard poêlé servi avec sa polenta,
pesto d'épinards et sauce au Chianti

« Caciucco a modo mio » / 28€

Soupe de poissons de roche et langoustines, pommes de terre au safran
et pois chiches frits

- Dolci e Formaggio - Desserts et Fromages

« Formaggio » / 16€

Sélection de fromages d'origine Italienne et condiments

« Nage de Melon à la menthe fraîche » / 14€

« Fragola » / 15€

Création autour de la fraise, de la pistache, et du chocolat blanc

« Tiramisu Glacé » / 15€

Tuile de grué de cacao, gel chocolat arabica

Les plats marqués d'un  peuvent être choisis dans le menu «Cucina», avec un supplément de 10€

Prix nets en euros. Le paiement par chèque n'est pas accepté. Liste des allergènes sur demande.

Carte des boissons

Champagne

	14 cl	75 cl
Moët & Chandon Brut Impérial		100€
Veuve Cliquot Brut Carte Jaune		110€
Taittinger Prestige Brut	21€	95€
Taittinger Prestige Rosé		115€
Taittinger Brut Millésimé 2013		125€

Apéritifs classiques

Martini Rosso, Martini Bianco - 6 cl	10€
Martini Réserve speciale rubino - 6 cl	12€
Negroni Sbagliato - 15 cl	14€
Cocktail Bellini Cipriani - 15 cl	14€
Apérol Spritz - 24 cl	15€

Cocktails de saison

Strawberry fields forever - 10 cl 14€
Vodka, purée de fraise, ginger beer

Spicy Gin - 15 cl 14€
Gin Bombay aromatisé aux baies roses et romarin, Schweppes Tonic

Tropical - 15 cl 15€
Jus d'ananas, limoncello, grenadine, noix de coco râpée

Spritz Cerasuolo - 15 cl 15€
Aperol, Cerasuolo d'Abruzzo, eau pétillante

Greta - 15 cl 15€
Limonade, Midori, Chartreuse Verte, sirop de basilic, citron vert

Frozen Mimosa - 10 cl 16€
Jus d'orange, Champagne et ses flocons de neige

Whiskies

	4 cl
Johnnie Walker Black Label 12 ans - 40°	10€
Puni Sole of - 46°	14€

Cognacs

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

Gin

	4 cl
Bombay Sapphire - 40°	10€

Rhum

	4 cl
Zacapa 23 - 40°	10€

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€
Italicus rosolio di bergamotto	10€

Softs

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

Jus de fruits

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

Eaux Minérales

	50 cl	1 l
Vittel	4€	6€
San Pellegrino	4€	6€

Carte des vins Italiens

<i>Pétillant - Le Bollicine</i>		14 cl	75 cl
Prosecco DOC Extra Dry	BIO	8€	35€
Lambrusco Righi Secco	<i>Emilia - Romagna</i>		30€
Lambrusco Amabile Righi	<i>Emilia - Romagna</i>		30€

<i>V Bianchi - Les Blancs</i>			
Soave Classico Il Gambero Bolla	<i>Veneto</i>	9€	38€
Abruzzo Bianco DOC Zaccagnini	<i>Abruzzo</i>	10€	43€
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco	<i>Campania</i>	8€	35€
Moscato D'Asti DOCG	<i>Piemonte</i>	9€	38€
Gavi Tenimenti Cà Bianca	<i>Piemonte</i>		30€
Roero Arneis DOCG	<i>Piemonte</i>		45€
Gewürztraminer Hofstätter	<i>Alto-Adige</i>		49€

<i>V Rosati - les Rosés</i>			
Bardolino Chiaretto Bolla	<i>Veneto</i>	8€	35€
Lambrusco Rosé Demi Sec	<i>Emilia - Romagna</i>	9€	38€
Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini	<i>Abruzzo</i>	9€	38€

<i>V Rossi - Les Rouges</i>			
Bardolino Classico Bolla	<i>Veneto</i>	8€	35€
Barbera d'Asti Superiore	<i>Piemonte</i>	9€	38€
Chianti Classico DOCG	<i>Toscana</i>	9€	38€
Montepulciano d'Abruzzo	<i>Abruzzo</i>	10€	43€
Primitivo del Salento	<i>Puglia</i>		32€
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso	<i>Campania</i>		32€
Valpolicella Classico Bolla	<i>Veneto</i>		45€
Negroamaro del Salento	<i>Puglia</i>		55€
Nobile di Montepulciano DOCG	<i>Toscana</i>		60€
Barolo DOCG	<i>Piemonte</i>		75€
Brunello di Montalcino DOCG	<i>Toscana</i>		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