

# 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

#### **Asparagi e Lardo di Colonnata**

*Velouté d'asperges blanches servi froid, lard de Colonnata et croutons 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 Glacé**

*Tuile de grué de cacao, gel de chocolat arabica*

### - 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, Asparagi, Limone e Capperi**

*Risotto au riz bio « San Massimo », langoustines snackées, asperges vertes, 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*

#### **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 » / 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»

**« Asparagi e Lardo di Colonnata » / 24€**

Velouté d'asperges blanches servi froid, lard de Colonnata et croustons 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, Asparagi, Limone e Capperi** » / 36€  
Risotto au riz bio « San Massimo », langoustines snackées,  
asperges vertes, 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*

« **Formaggio** » / 16€  
Sélection de fromages d'origine Italienne et condiments

« **Zuppa di melone con menta fresca** » / 14€  
Nage de melon à la menthe fraîche

« **Fragola** » / 15€  
Création autour de la fraise, de la pistache, et du chocolat blanc

« **Tiramisu Glacé** » / 15€  
Tuile de grué de cacao, gel de chocolat arabica

## 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

<b>Strawberry fields forever - 10 cl</b>		14€
<i>Vodka, purée de fraise, ginger beer</i>		
<b>Spicy Gin - 15 cl</b>		14€
<i>Gin Bombay aromatisé aux baies roses et romarin, Schweppes Tonic</i>		
<b>Tropical - 15 cl</b>		15€
<i>Jus d'ananas, limoncello, grenadine, noix de coco râpée</i>		
<b>Spritz Cerasuolo - 15 cl</b>		15€
<i>Aperol, Cerasuolo d'Abruzzo, eau pétillante</i>		
<b>Greta - 15 cl</b>		15€
<i>Limonade, Midori, Chartreuse Verte, sirop de basilic, citron vert</i>		
<b>Frozen Mimosa - 10 cl</b>		16€
<i>Jus d'orange, Champagne et ses flocons de neige</i>		

### 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

	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€

### Softs

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

### Jus de fruits

<b>Granini - 25 cl</b>		
Orange - Ananas		6€
Fraise - Pamplemousse		
Pomme		

### Eaux Minérales

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

---

## Carte des vins Italiens

---

### *Pétillant - Le Bollicine*

		14 cl	75 cl
Prosecco DOC Extra Dry	<b>BIO</b>		
	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€
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco	Campania	8€	35€
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€
Primitivo del Salento	Puglia		32€
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso	Campania		32€
Valpolicella Classico Bolla	Veneto		45€
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.*

### *V 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**