

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

Vellutata di Zucca

*Crème de courge et stracciatella,
brioche toastée et huile de truffe blanche*

ou

Insalata all'Italiana

*Salade César à l'italienne, jambon de Parme
et anchois marinés, olives et feuilles de câpres,
croûtons de focaccia, sauce César*

Tagliatelle Manzo e Porcini

*Tagliatelles artisanales, boeuf mijoté lentement,
sauce tomate, cèpes et genièvre*

ou

Trenette ai Frutti di Mare

*Trenettes artisanales aux fruits de mer,
et pesto de basilic
(Amandes de mer, palourdes et poulpes)*

Tiramisu Tradizionale 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 et condiments
à la grenade, pesto maison*

ou

Carpaccio di Orata

*Carpaccio de dorade royale marinée aux agrumes,
huile d'olive aux citrons de Sicile et limoncello*

Le Véritable Risotto alla Milanese

*Riz Carnaroli de Vercelli « Tenuta Castello»
au safran, moëlle et parmesan*

ou

Filetto alla Rossini

*Tournedos de boeuf enrobé de pancetta, escalope
de foie gras, copeaux de truffes noires et poêlée de
champignons de saison*

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 noisette

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 Forestiera e Guanciale » / 27€

Pizza à la crème et copeaux de truffes noires, champignons de saison
et fines tranches de joues de porc aux herbes aromatiques

« 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 et chaudes

« Carpaccio di Orata » / 34€

Carpaccio de dorade royale marinée aux agrumes,
huile d'olive aux citrons de Sicile et limoncello

« Manzo Affumicato » / 29€

Carpaccio de boeuf fumé et condiments à la grenade, pesto maison

« Insalata all'Italiana » / 25€

Salade César à l'italienne, jambon de Parme et anchois marinés,
olives et feuilles de câpres, croûtons de focaccia, sauce César

« Vellutata di Zucca » / 24€

Crème de courge et stracciatella, brioche toastée et huile de truffe blanche

Pasta e Risotto - Pâtes et Risotto

« Tagliatelle Manzo e Porcini » / 27€

Tagliatelles artisanales, boeuf mijoté lentement, sauce tomate, cèpes et genièvre

« Ravioli al Tartufo » / 29€

Ravioles à la truffe, crème et copeaux de truffes noires

« Trenette ai Frutti di Mare » / 38€

Trenettes artisanales aux fruits de mer et pesto de basilic
(Amandes de mer, palourdes et poulpes)

« Le Véritable Risotto alla Milanese » / 36€

Riz Carnaroli de Vercelli «Tenuta Castello» au safran, moëlle et parmesan

Secondi - Viande et poisson

« Filetto alla Rossini » / 39€

Tournedos de boeuf enrobé de pancetta, escalope de foie gras, copeaux de truffes noires et poêlée de champignons de saison

« Guazzetto alla Scoglio » / 31€

Sauté de coquillages de saison : moules, palourdes, amandes de mer et couteaux à l'ail, huile d'olive, bruschetta de pain croustillant et légumes de saison

Dolci e Formaggio - Desserts et Fromages

« Formaggi » / 16€

Sélection et assortiment de fromages italiens affinés et condiments

« 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

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

Whisky & Cèpes - 4 cl 14€

Infusion de Whisky et Cèpes séchés, romarin et orge maltée

Spicy Gin - 15 cl 14€

Gin Bombay aromatisé aux baies roses et romarin, Schweppes Tonic

Maori Green - 15 cl 15€

Purée de kiwi, Prosecco Extra Dry Bio et Vodka

Spritz Cerasuolo - 15 cl 15€

Aperol, Cerasuolo d'Abruzzo, eau pétillante

Greta - 15 cl 15€

Limonade, Midori, Chartreuse Verte, sirop de basilic, citron vert

Campari Orange - 15 cl 16€

Campari, jus d'Orange

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

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

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		30€
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€
Primitivo del Salento	Puglia		32€
Lagrein Hofstätter	Alto-Adige	12€	47€
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€
Valtellina Superiore Mazèr	Lombardia		49€

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