

La Storia

Enoteca e cucina italiana

MENUS

– *Scopriamo la Cucina* –

Hors samedis et jours fériés

Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
55 € ou 74 € avec l'accord mets et vins

Carciofi alla mediterranea

Bouquet d'artichaut,
poivrade en légèreté méditerranéenne

ou

Pomodoro in tutte le sue forme

Gelée d'eau de tomate, tomate en tartare,
sorbet tomate, stracciatella

Paccheri al Ragù di coniglio

Paccheri et son ragout de lapin mijoté longuement

ou

Taglierini pesto & frutti di mare

Taglierini aux fruits de mer et pesto

Tiramisù classico

Tiramisu classique en deux services
avec le cornetto de glace

ou

Pistacchio e lampone

Biscuit moelleux à la pistache de Bronte, mousse pistache,
compotée de framboises et pistaches caramélisées

– *Cucina* –

Menu 3 plats (Entrée, plat et dessert)
79 € ou 107 € avec l'accord mets et vins

Carpaccio di spigola

Rosace de bar en carpaccio,
éclats de cerise et finesse de fenouil

ou

Carpaccio di manzo

Effeillé de boeuf maturé et fumé,
noisettes du Piémont et gel de vinaigre balsamique

Ossobuco e gnocchi

Osso buco braisé longuement à la tomate, gnocchis
et ses légumes printaniers

ou

Filetto di orata

Filet de daurade royale rôti, tian de légumes,
sauce vierge au citron confit

Babà fragole e basilico

Baba maison au basilic, crème fouettée délicatement
et ses fraises fraîches

ou

Come una crostata al limone

Pâte sablée, biscuit madeleine au citron,
crémeux citron, meringue italienne

– *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 –

Carciofi alla mediterranea 22 €

Bouquet d'artichaut, poivrade en légèreté méditerranéenne

Come una pizza 24 €

Tarte friande de rouget barbet à la concassée de tomates et huile de basilic

Pomodoro in tutte le sue forme 26 €

Gelée d'eau de tomate, tomate en tartare, sorbet tomate, stracciatella

Carpaccio di spigola 28 €

Rosace de bar en carpaccio, éclats de cerise et finesse de fenouil

Carpaccio di manzo 30 €

Effeillé de bœuf maturé et fumé, noisettes du Piémont et gel de vinaigre balsamique

– Pasta e Risotto – Pâtes et Risotto –

Paccheri al ragù di coniglio 30 €

Paccheri et son ragout de lapin mijoté longuement

Taglierini pesto & frutti di mare 32 €

Taglierini aux fruits de mer et pesto
(couteaux, coques et poulpe)

Pasta ai calamari ripieni 34 €

Encornet farci aux anchois, câpres et pignons de pin, pâtes Riso

Risotto al carnaroli e peperoni rossi affumicati 36 €

Risotto carnaroli à la chair de tourteaux et ses condiments poivrons rouge fumé

– *Secondi – Viandes et poissons* –

Ossobuco e gnocchi 32 €

Osso buco braisé longuement à la tomate, gnocchis et ses légumes printaniers

Filetto di orata 36 €

Filet de daurade royale rôtie, tian de légumes, sauce vierge au citron confit

– *Formaggi – Fromages* –

Formaggi Italiani 18 €

Assiettes de fromages Italien affinés

– *Dolci – Desserts* –

Tiramisù classico 16 €

Tiramisu classique en deux services avec le cornetto de glace

Pistacchio e lampone 16 €

Biscuit moelleux à la pistache de Bronte, mousse pistache, compotée de framboises et pistaches caramélisées

Babà fragole e basilico 16 €

Baba maison au basilic, crème fouettée délicatement et fraises fraîches

Come una crostata al limone 16 €

Pâte sablée, biscuit madeleine au citron, crémeux citron, meringue italienne

– *Per finire – Pour terminer* –

Caffè gourmet 16 €

Café gourmand

Champagne gourmet 24 €

Champagne gourmand

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 Grand 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 €
Rozelieures Single Malt - Fût unique Ex-Banyuls - 46°	13 €

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

Gin	4 cl
Bombay Sapphire - 40°	10 €

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

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	6 €
Orange - Ananas - Fraise	
Pamplemousse - Pomme	

Eaux Minérales	50 cl	100 cl
Vittel	4 €	6 €
San Pellegrino	4 €	6 €

CARTE DES VINS ITALIENS

Les Pétillants – Le Bollicine

Moscato D’Asti DOCG	Piemonte	14 cl	75 cl
Prosecco DOC Extra Dry BIO	Veneto	9 €	38 €
Lambrusco Righi Secco	Emilia – Romagna	8 €	35 €
Lambrusco Amabile Righi	Emilia – Romagna		30 €
			30 €

Les Blancs – I Bianchi

Neroametà Campania Bianco Mastroberardino	Campania		48 €
Abruzzo Bianco DOC Villa Gemma	Abruzzo	12 €	48 €
Pinot Bianco Hofstätter	Alto-Adige		48 €
Greco di Tufo Novaserra	Campania	11 €	46 €
Fiano Radici Mastroberardino	Campania	11 €	46 €
Chardonnay Le Cave	Marche	10 €	43 €

Les Rosés – I Rosati

Lacrimarosa Rosato Mastroberardino	Campania	10 €	43 €
Lambrusco Rosé Demi Sec	Emilia – Romagna	9 €	38 €
Cerasuolo d’Abruzzo DOC Villa Gemma	Abruzzo	12 €	48 €

Les Rouges – I Rossi

Barbera d’Asti Superiore	Piemonte		43 €
Chianti Classico DOCG	Toscana	10 €	43 €
Montepulciano d’Abruzzo	Abruzzo		43 €
Lagrein Hofstätter	Alto-Adige		53 €
Valpolicella Classico Bolla	Veneto		45 €
Valtellina Superiore Mazèr	Lombardia		49 €
Aglianico Redimore Mastroberardino	Campania	12 €	47 €
Rosso Conero DOC	Marche	10 €	43 €
Taurasi Radici Mastroberardino	Campania		72 €
Barolo DOCG	Piemonte		85 €

NOS GRANDS VINS D'ITALIE

II Bianco – Le Blanc

Malvasia d'Abruzzo DOC « Iskra » Masciarelli 90 €

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.

I Rossi – Les Rouges

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva « Iskra » Masciarelli 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 120 €

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» 140 €

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

Thés Aromatisés 7 €

Thé vert à la menthe poivrée

Cafés

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

Infusions 7 €

Camomille
Verveine