

# 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,  
joints de porc séchées en fines tranches  
souplees de cacao*

ou

#### **Polpo e Capesante**

*Poulpe et noix de Saint-Jacques snackées, mousse de  
pommes de terre au safran, poudre d'olives noires  
et bisque corsée*

#### **Tiramisu Tradizionale**

*Tiramisu au mascarpone, café et amaretto*

### - 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 Capesante**

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques,  
coulis de poivron rouge, aneth et caviar citron*

#### **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 -*

**« Carpaccio di Capesante » / 36€**

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, citron caviar et coulis de poivron rouge et aneth

**« 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,  
joutes de porc séchées 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

### « Polpo e Capesante » / 28€

Poulpe et noix de Saint-Jacques snackées, mousse de pommes de terre au safran,  
poudre d'olives noires et bisque corsée

## *- Dolci e Formaggio - Desserts et Fromages*

### « Formaggio » / 16€

Sélection de fromages d'origine Italienne et condiments

### « Limone e Compagnia » / 14€

Le Citron dans tous ses états

### « Amarena Dome » / 14€

Dome de glace marbré vanille, amarena et son coeur sorbet cerise griotte

### « Zuppa fredda alla Gianduja » / 14€

Soupe glacée au Gianduja, mendiant et sacristain

### « Tiramisu Tradizionale » / 14€

Tiramisu au mascarpone, café et amaretto

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

**Whisky & Cèpes - 10 cl** 13€  
*Whisky aromatisé aux cèpes, cèpes séchées, orge maltée*

**Negroni Océan - 15 cl** 13€  
*Campari, Martini Rosso, Gin et en finition soufflé d'une solution saline*

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

**Greta - 15 cl** 15€  
*Limonade, Midori, Chartreuse Verte, Sirop de Basilic et Citron Vert*

**L'Alpino - 15 cl** 16€  
*Grappa di Moscato aromatisé au Pin Sylvestre, jus de pomme et pomme verte*

**Whisky & Bacon - 10 cl** 16€  
*Whisky au miel infusé au Bacon séché et poivre noir*

### 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

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

### Eaux Minérales

	50 cl	75 cl
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>		
	<i>Veneto</i>	8€	35€
Lambrusco Righi Secco	<i>Emilia - Romagna</i>		30€
Lambrusco Amabile Righi	<i>Emilia - Romagna</i>		30€

### *V Bianchi - Les Blancs*

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€

### *V Rosati - les Rosés*

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€

### *V Rossi - Les Rouges*

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**