

# Benvenuti a tutti !



Sabrina, Nicolas et toute la Squadra Storia vous souhaitent un très bon repas à l'italienne, rempli de good vibes et de sincérité, aussi bien dans l'assiette que dans le sourire de notre squadra.

Ouverte depuis mars 2020, La Storia, c'est avant tout le rêve d'un couple de passionnés, Sabrina, en cuisine et Nicolas, en salle, dont l'unique souhait est de se servir de l'artisanat familial italien de Sabrina pour vous proposer des recettes originales et 100% artisanales.

Au fil des pages, nous espérons que vous ressentirez à la fois le respect des traditions calabraises, siciliennes ou encore des pouilles, ainsi que cette volonté omniprésente de rajouter ce petit «twist» qui vient pepser les papilles !



EN CAS D'ALLERGIE, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS L'INDIQUER AVANT LA COMMANDE.

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN LISTING DES ALLERGÈNES TOUJOURS À JOUR, ET NOUS SAURONS ADAPTER NOS RECETTES POUR VOUS FAIRE PASSER UN EXCELLENT MOMENT.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS TTC EN EUROS. SERVICE COMPRIS.

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES BANCAIRES, MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.

## Boissons fraîches

### SODAS & JUS DE FRUITS

#### LES BOMBES ITALIENNES DI TOMARCHIO

	CHINOTTO	33CL	5.50
	LIMONATA SICILIANA	33CL	5.50
	ARANCIATA ROSSA SICILIANA	33CL	5.50

#### LES BOMBES LOCALES

GINGER BEER DUMATOS®	33CL	5.50
BERGOTE DUMATOS®	33CL	5.50

COCA-COLA / ZERO / CHERRY	33CL	4.50
FANTA ORANGE	25CL	4.50
FUZE TEA	25CL	4.50
TROPICO / SCHWEPES INDIAN TONIC	25CL	4.50
JUS DE FRUITS	20CL	4.50
Orange, abricot, ananas, pommes, tomate		

BUON APPETITO !

SIROPS	25CL	50CL
menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat		
SIROP A L'EAU	2.40	4.80
LIMONADE	3.00	5.00
DIABOLO	3.40	5.40

### EAUX MINÉRALES

BADOIT ROUGE / EVIAN	33CL	3.80
SAN PELLEGRINO / EVIAN / BADOIT	50CL	4.40
SAN PELLEGRINO / EVIAN / BADOIT	1L	5.80

## Vins Rouges

	VERRE 12,5CL	50CL	75CL
<b>BORDEAUX - CÔTE DE BLAYE A.O.C.</b>	6,00	19	24
Château Maison Neuve - Clotilde - « Vin tannique sur des arômes cassis et truffe, bouche fin et onctueuse avec un joli volume »			
<b>BIO NERO D'AVOLA KALURA D.O.C.</b>	5,50	17	22
Italie, La Sicile - « Légères notes d'épices douces et de fruits rouges. Bel équilibre, vin souple. Il accompagne très bien les Antipasti Misti »			
<b>CHIANTI - CLASSICO D.O.C.G.</b>	6,50	21	29
Italie, Toscane - « Nez raffiné avec des senteurs de fruits rouges et violette, agréablement épicé, supporté par des tanins frais et fondus »			
<b>BIO LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO <i>Végan</i> D.O.P.</b>			31
Italie, au pied du Vésuve - « Bouche ronde, fruitée, très typée ! Superbe accord mets/vin avec des plats à base de tomates »			
<b>BIO MONTEPULCIANO D.O.C.</b>			29
Italie, les Abruzzes - « Du fruit, de l'élégance, de légères notes florales et d'épices. Vin gourmand et délicat. »			



## Vins Rouges ♥ Nos découvertes

	VERRE 12,5CL	75CL
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.</b>	8,50	38
Italie, Vénétie, rivage Est du Lac de Garde - « Un travail énorme de l'homme : des raisins cueillis à sous maturité, séchés, puis vinifiés et poussés à maturation un an et demi en barrique. Le résultat : une superbe réussite pour ce vin avec des arômes de fruits mûrs et des tanins très souples »		
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA - IL TEO D.O.P.</b>	9,50	44
Italie, Les Pouilles - « Le talon de la Botte » - « Parfums intenses de pruneaux et cerises confites accompagnés de notes balsamiques et légèrement épicées. Cépage Primitivo de plus de 90 ans, vieilli en fût de chêne français, pour un voyage gustatif et gourmand »		

## Vins Rosés

	VERRE 12,5CL	50CL	75CL
<b>CHIARETTO - VALTENESI D.O.P.</b>	6,00	18	24
Italie, Lac de Garde - « Très élégant en bouche et racé, arômes vifs de fruits rouges, pour un poisson ou une pizza »			
<b>PINOT GRIGIO LEVORATO D.O.C.</b>	5,50	17	22
Italie, Vénétie - « De la fraîcheur, de la minéralité, notes subtiles de fruits et un bel équilibre »			
<b>BIO LACRYMA CHRISTI - LES LARMES DU CHRIST D.O.P.</b>			35
Italie, versant du Vésuve - « Caractère volcanique ! Nez intense aux arômes de pêche et d'abricot jeune, bouche corsée entre fraîcheur et équilibre »			

## Vins Blancs

	VERRE 12,5CL	50CL	75CL
<b>BIO</b> USULEA <b>D.O.C.</b> Italie, Sicile - Cantina Cellaro - « Un joli nez d'agrumes et de pêche pour ce 100% Grillo. Une fraîcheur dynamique, complétée par une finale fruitée et florale »	6,00	20	25
PINOT GRIGIO <b>D.O.C.</b> Italie, Est du Lac de Garde - « Des touches minérales très agréables en apéritif ou avec des produits de la mer cuisinés »	5,20	18	23
<b>BIO</b> VESUVIO CAPRETTONE <i>Vegan</i> <b>D.O.P.</b> Italie, Pompéi - « Sacré caractère pour ce vin volcanique ! L'accompagnement idéal pour une pizza, par son côté fumé et ses saveurs entre le cassis et l'olive verte »	7,50	26	34
CÔTES DE GASCOGNE <b>I.G.P.</b> Prélude d'Hiver - « Nez de fruits confits et note de miel avec un joli volume sucré qui termine sur une note acidulée et rafraîchissante. Vin moelleux issu de raisins surmûris »	5,50	19	24

A.O.C. APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
 I.G.P. INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
 D.O.P. DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
 D.O.C. DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
 D.O.C.G. DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## Les Bulles

	VERRE 12,5CL	50CL	75CL
<b>LAMBRUSCO SOLIERA</b> 29 - ROUGE PÉTILLANT D.O.C. -  100% Grasperossa. Une bulle très fine, avec une légère structure tannique			
			
<b>SPUMANTE DO RÉ</b> 34 - BLANC PÉTILLANT D.O.C. -  Spumante millésimé Une bulle sobre, crémeuse et fruitée, sans ajout de sucre			
<b>MOSCATO D'ASTI - BLANC</b> <b>D.O.C.G.</b>  Alice Bel Colle - 100% Moscato - Véritable Moscato d'Asti ! Un vin délicat avec un perlage moyennement persistant, qui s'ouvre au nez sur de bons et élégants arômes de pêche, d'abricot et de miel, typiques des raisins Moscato. Le goût est agréablement sucré et frais. Parfait pour accompagner les antipasti ou pour finir votre repas !	6,50	21	28
<b>PROSECCO VENETO - BLANC</b>  En direct de la Venetie, un blanc pétillant sec aux arômes élégants de fruits blancs.	5,20	18	23
<b>LAMBRUSCO FIAMMA D'AMORE - ROUGE</b>  Fermentation naturelle, gourmand et sur le fruit rouge, délicatement acidulé	5,20	18	23
<b>CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC</b> 74 La célèbre maison Deutz propose un très bel équilibre entre la minéralité du chardonnay (33%), le fruité du pinot noir (33%) et la vinosité du pinot meunier (33%)			



# Cocktails

## MOJITOS 8,50

**MOJITO CLASSIQUE** Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau pétillante

**MOJITO FRAMBOISE** Pour plus de gourmandise, avec de la purée de framboises

## SPÉCIALITÉS DELLA STORIA 9,50

**APEROL SPRITZ** Apérol, prosecco, eau pétillante, orange tranches et zestes

**NAPOLI MULE** Limoncello infusé au romarin, amaretto, ginger beer Dumatos®, citron vert

**ESPRESSO MAXINI** Vodka, amaretto, espresso, sirop tonka-cannelle

**ITALIAN GIN TONIC** Italian gin Malfy®, schweppes Tonic, agrumes, romarin



# Mocktails

## COCKTAILS SANS ALCOOL 7,80

**CALMA** Limonade, purée de framboise, jus de citron, basilic



**BIANCO BELLINI** Thé glacé KusmiTea® bio pêche-abricot, jus de citron, sirop de sucre de canne

**VIRGIN MOJITO** Jus de pommes, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau pétillante

# Bières



## PRESSION 25CL 50CL

 ANGELO PORETTI	3.90	7.50
1664 BLANCHE	4.50	8.50
GRIMBERGEN	4.50	8.50
 IPA ZONA CESARINI	4.90	9.00


PANACHE	3.70	7.00
MONACO	4.00	7.80
SUPPLÉMENT SIROP		0.60


## BOUTEILLE 25CL 33CL

TRIPLE KARMELIET		6.50
LEFFE RUBY		6.50
DESPERADOS		6.50
JUPILER 0 (SANS ALCOOL)	4.50	

# Les alcools

## APERITIFS

 MARTINI BIANCO / ROSSO	5CL	5.20
 MARSALA D.O.C.	8CL	5.20
RICARD	2CL	3.00
PINEAU DES CHARENTES	8CL	5.20
WHISKY JACK DANIEL'S	4CL	6.80
WHISKY CHIVAS 12 ANS	4CL	7.90
GIN, VODKA	4CL	6.80
SUPPLÉMENT SODA		2.50

KIR AU VIN BLANC	10CL	4.50
Cassis, mûre, pêche		
 KIR PÉTILLANT ITALIEN	10CL	5.70
Cassis, mûre, pêche		



# Entrées



Pour bien commencer ce petit voyage en Italie...



## GRAVLAX DE SAUMON - L'ITALIE EN VACANCES !

11

Saumon cuit 24h dans une préparation sel - baies roses - aneth - sambuca,  
SERVI AVEC un gel de clémentines et jus de citron de Sicile, une crème piquante de n'duja, éclats de cacahuètes, crème de balsamique



## RAVIOLE CHAMPIGNONS & SOUPE À L'OIGNON

10

Raviole artisanale farcie aux champignons, jus de légumes maison, siphon façon « soupe à l'oignon », pleurotes rôties, éclats de noisettes



## MAGRET QUI FUME & CHÈVRE ET ROMARIN

12

Magret de canard fumé au romarin, mousse artisanale de chèvre et basilic,  
sauce vierge sucrée-salée aux pignons de pin

EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU «GRANDE STORIA» +2



## La Storia des enfants

Pour les plus petits (-10 ans) 12,50

Pasta fraîches fabriquées sur place,  
jambon cuit aux herbes, sauce tomate

OU Petite pizza artisanale

OU Petite Cocotte de Moules

+

Sirop à l'eau PARFUM AU CHOIX

+

1 Compote OU glace 1 boule

18

## Antipasti misti - à partager à 2, 3...ou plus si affinité !

**ASSIETTE PRÉFÉRÉE DES ITALIENS :** jambon cuit aux herbes, speck (jambon sec fumé italien), spianata (salami piccante calabrese), scamorza (fromage fumé italien), provolone (fromage italien de brebis), parmigiano reggiano D.O.P. au miel, légumes grillés marinés, olives giganti, gressini et gnocchi frits artisanaux et sauce bravas (crème de poivrons, tomates séchées et miel)

- LA VERSION DES ANTIPASTI SERVIE DANS LE MENU «GRANDE STORIA» EST UNE PORTION RÉDUITE -



# Spécialités italiennes



Les meilleures recettes d'Alessandro, notre cuoco 100% Calabrese



ARDOISE DE LA MER 

18

Sur l'ardoise, retrouvez chaque jour notre recette de la mer

- QUANTITÉS LIMITÉES -

L'INSALATA - SALADE GOURMANDE À L'ITALIENNE

16

Pousses d'épinards, burrata crémeuse, sauce bravas, légumes grillés et marinés (poivrons rouges, aubergines et courgettes), speck, jambon cuit aux herbes, pignons de pin, crème balsamique et gressini



LA MILANAISE XXL - POUR LES CARNIVORES ! 

24

Grande escalope de veau panée puis frite, crème de gorgonzola

- Gnocchis fabriqués sur place **OU** Pasta rigatoni maison

CUISINÉS AVEC crumble de tomates séchées et pesto bianco (préparation artisanale à base de crémeux de burrata, basilic, pignons de pin, grana padano, pistaches, tomates séchées)

EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU «GRANDE STORIA» +6



ENCORNETS FARCIS & RISOTTO

19

Bel encornet farci aux champignons et au lard puis snacké

SERVI AVEC risotto à l'encre de seiche, tomates et champignons, persillade en mayonnaise





## Pasta



Produits artisanaux, fabriqués entièrement sur place à partir de semoules de blé



PAST'ALLA BISQUA, BABY !



21

Mafaldine fabriquées sur place, bisque de langoustines et pousses d'épinards,

SERVI AVEC gambas snackées, fiambées à la sambuca, gel citron-orgeat, potimarron rôti, scamorza râpée

PASTA CARBO DELLA STORIA

16.50

Rigatoni fabriqués sur place, crème infusée - lard & foin, grana padano - poivre noir, lardons artisanaux, jaune d'œuf confit, chips de lard, copeaux de parmigiano D.O.P



VEGGIE MOZZA & PASTA



17

Linguine fabriquées sur place, burrata généreuse et crémeuse, pesto frais, parmigiano reggiano D.O.P., tomates séchées, roquette, pignons de pin torréfiés

PASTA TRÈS TRÈS TRUFFÉES ... AU COGNAC !



25

Linguine fabriquées, cuites dans une crème pecorino - tartufata - puis fiambées au cognac, arômes de truffe, champignons poêlés, copeaux de truffe fraîche, nuage de pecorino

EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU «GRANDE STORIA» +6



PASTA COCHONNE ... TRÈS GOURMANDE !

18

Linguine fabriquées sur place, cuites dans un jus artisanal de cochon, coppa di testa (spécialité italienne de pâté de tête), taleggio (fromage lombard), mélange noisettes-panko



# Moules



Cocottes de moules servies avec frites

**MARINIÈRE 13,50**

Thym, laurier, oignons, vin blanc, persil

**CRÈME À L'ITALIENNE 14,50**

Crème, mascarpone, citron jaune de Sicile, basilico

**PESTO FRAIS MAISON 14,50**

Huile d'olive, basilico, pignons de pin, ail, parmigiano



## Formule «Moules»

19

1 cocotte de moules au choix et frites

+

1 verre de vin de pays charentais

OU 1 Bière 25cl pression Porette

OU 1 Evian 33cl OU 1 Badoit Rouge 33cl

+

Panna cotta

OU glace 2 boules

OU Café gourmand à l'italienne (SUPP +3)

# Formules



## La Grande Storia

32

1 Entrée AU CHOIX DANS TOUTE LA CARTE

+

1 Plat OU Pizza AU CHOIX DANS TOUTE LA CARTE

+

1 Dessert AU CHOIX DANS TOUTE LA CARTE



## Formule «L'ardoise»

20

Ardoise de la mer

+

Panna Cotta

OU glace 2 boules

OU Café gourmand à l'italienne (SUPP +3)

FAITES VOUS PLAISIR : DANS CETTE FORMULE,  
AJOUTEZ UN VERRE DE VIN DE PAYS CHARENTAIS : +3





# Pizze





Pâte artisanale & maturation longue

Le fior di latte (au lait du vache) et la burrata que nous utilisons proviennent della latteria Sorrentina, au pied du Vesuve - latteria de prestige depuis 1880

 **REINE** 14,50

Sauce tomate artisanale, fior di latte, champignons frais, jambon cuit aux herbes, roquette, parmigiano reggiano D.O.P.

 **LA ZUCCHINA - SIGNATURE DI SABRINA DEPUIS 2020**  17

Crème de mascarpone et pesto du Chef, fior di latte, tagliatelle de courgettes, billes de mozzarella di Bufala Campana D.O.P. au miel, tomates séchées, pistaches torréfiées, basilico

 **NATURAL VIBES - 100% VÉGÉTALE** *Vegano*  17

Base crème butternut-cumin, champignons, oignons rouges, pousses d'épinards, châtaignes poêlées au sirop d'érable

 **BACI DI MARGÀ** 16,50

Sauce tomate artisanale, fior di latte, speck (jambon sec fumé italien), burratina, basilico

**LA TRUFFÉE** 19

Crème de champignons truffée - échalote, fior di latte, champignons frais, speck (jambon sec fumé italien), noix torréfiées et huile de truffe

COPEAUX DE TRUFFES FRAICHES EN SUPPLÉMENT +7

 **TUTTI FORMAGGI - 5 FROMAGES ITALIENS**  16,50

Crème de ricotta, fior di latte, scamorza (fromage fumé italien), taleggio (fromage de vache Lombard), parmigiano reggiano D.O.P., gorgonzola (bleu italien), origano, basilico

 **SALMONE & CHÈVRE**  18

Base ricotta-chèvre frais, Fior di latte, oignons rouges, saumon fumé, olivade (olive et ail), pickles de concombre, aneth

 **LA CALABRESE - SIGNATURE DI MARGHITA DEPUIS 2023** 17

Sauce tomate artisanale, fior di latte, 'nduja (pâte de charcuterie épicée calabrese), gorgonzola (bleu italien), spianata (salami piccante calabrese), oignons rouges, poivrons

**CHÈVRE & MIEL DELLA STORIA** 18

Base crème chèvre, Fior di latte, lard tranché, miel, roquette, granola crispy (flocons d'avoine, noix, noisette, amande, graines de courge, huile pépins de raisin et sirop d'érable)

**CALZONE AUTENTICA - CHAUSSON ITALIEN** 16.50

Sauce tomate artisanale, fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons frais, œuf de plein air, olives leccino, roquette, parmigiano reggiano D.O.P.

## SUPPLÉMENTS

OEUF DE PLEIN AIR	+2
SPECK, JAMBON AUX HERBES	+3
BURRATA NAPOLITAINE	+5
BRESAOLA, SAUMON FUMÉ	+5





## Desserts



Dolci artisanaux entièrement fabriqués sur place



FORMAGGI & CREMA

12

Assiette de fromages entre la France et l'Italie : sélection de nos fromages du moment  
N'hésitez pas à nous demander !

EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU «GRANDE STORIA» +2

TIRAMISÙ DI SABRINA

8,50

L'authentique : biscuit au café, mascarpone - oeufs, amaretto

PANNA COTTA

8

Panna cotta artisanale - coulis de fruits maison, fruits et crumble

MI-CUIT AU CHOCOLAT

9,50

Pour les gourmands ! Servi avec un caramel beurre salé artisanal aux cacahuètes et une crème glacée vanille Bourbon de Madagascar



NUVOLA DI LIMONE

9,50

Une merveille de légèreté ! Granité citron, biscuit moelleux citronné, chantilly huile d'olive légèrement sucrée, tuiles citronnées, vinaigrette sucrée huile d'olive - piment - citron



CAFÉ GOURMAND À L'ITALIENNE

9,50

Café (Illy Premium), assortiment de recettes italiennes (surprise !)

## Nos Glaces



Les glaces que nous proposons viennent d'un artisan glacier établi en Auvergne.

NOS PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, STRACCIATELA, FRAISE, CAFÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, MENTHE CHOCOLAT, FRAMBOISE, COCO, PISTACHE, BARBE À PAPA, CITRON JAUNE ET RHUM RAISIN

1 Boule : 3

2 Boules : 4.80

3 Boules : 6.50

Supp. Chantilly : 1

## Boissons chaudes



Illy caffè, c'est l'excellence à l'italienne !  
Créée en 1933, Illy caffè propose un blend de 9 purs arabicas depuis 3 générations !

ESPRESSO, RISTRETTO, DECA	2.50
DOPPIO ESPRESSO, DOPPIO DECA	3.50
NOISETTE	2.90
GRAND CAFÉ CRÈME / CAPPUCCINO	4.50
CAFÉ FRAPPÉ	6.50
THÉ / INFUSI	4.20
CHOCOLAT CHAUD	4.50
CAFÉ VIENNOIS	5.20
IRISH CAFFÈ	9.50



### LES BOMBES ITALIENNES

AFFOGATO AL CAFFÈ (CAFÉ SUR BOULE VANILLE)	5.20
AMARETTO CAFFÈ	9.50

## Digestifs

GRAPPA BIANCA / INVECCHIATA	4CL	6.50
LIMONCELLO	4CL	5.50
AMARETO	4CL	6.50
SAMBUCA... CON LA MOSCA !	4CL	6.50
GET 27, GET 31, BAILEY'S	4CL	6.50
RHUM DON PAPA	4CL	8.00
COGNAC PHILBERT PTE CHAMPAGNE	4CL	7.50
COGNAC PHILBERT GDE CHAMPAGNE	4CL	7.50
COGNAC PHILBERT XO	4CL	13.00