

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 NI L'AMEX, 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	33CL	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
BORDEAUX - CÔTE DE BLAYE A.O.C.	6,00	19	24
Château Maison Neuve - Clotilde - « Vin tannique sur des arômes cassis et truffe, bouche fin et onctueuse avec un joli volume »			
BIO NERO D'AVOLA KALURA D.O.C.	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 »			
CHIANTI - CLASSICO D.O.C.G.	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 »			
BIO LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO <i>Vegan</i> D.O.P.			31
Italie, au pied du Vésuve - « Bouche ronde, fruitée, très typée ! Superbe accord mets/vin avec des plats à base de tomates »			
BIO MONTEPULCIANO D.O.C.			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
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C.	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 »		
PRIMITIVO DI MANDURIA - IL TEO D.O.P.	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
CHIARETTO - VALTENESI D.O.P.	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 »			
PINOT GRIGIO LEVORATO D.O.C.	5,30	17	20
Italie, Vénétie - « De la fraîcheur, de la minéralité, notes subtiles de fruits et un bel équilibre »			
BIO LACRYMA CHRISTI - LES LARMES DU CHRIST D.O.P.			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
BIO TERRE SICILIANE I.G.P.	5,90	20	25
100% Inzolia, 100% Sicilien ! - « Nez fruité avec un caractère remarquable, bouche fraîche aux notes gourmandes qui expriment toute la puissance du soleil sicilien ! »			
PINOT GRIGIO D.O.C.	5,20	18	23
Italie, Est du Lac de Garde - «Des touches minérales très agréables en apéritif ou avec des produits de la mer cuisinés»			
BIO VESUVIO CAPRETTONE <i>Vegan</i> D.O.P.	7,50	26	34
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 »			
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P.	5,50	19	24
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 »			

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
LAMBRUSCO SOLIERA - ROUGE PÉTILLANT D.O.C. -	29		34
100% Grasperossa. Une bulle très fine, avec une légère structure tannique			
			
SPUMANTE DO RÉ - BLANC PÉTILLANT D.O.C. -			
Spumante millésimé. Une bulle sobre, crémeuse et fruitée, sans ajout de sucre			
MOSCATO D'ASTI - BLANC	5,90	20	25
100% Moscato bianco di Canelli - Vin à la bulle persistante et aux saveurs de pêche et d'abricot, parfait pour les antipasti !			
PROSECCO VENETO - BLANC	5,20	18	23
En direct de la Venetie, un blanc pétillant sec aux arômes élégants de fruits blancs.			
LAMBRUSCO FIAMMA D'AMORE - ROUGE	5,20	18	23
Fermentation naturelle, gourmand et sur le fruit rouge, délicatement acidulé			
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC			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...

 **DUO D'ARANCINI AUX POIVRONS ROUGES - SE PARTAGE BIEN**  **11**
2 arancini entièrement fait maison - riz parfumé, scamorza (fromage fumé italien), poivrons rouges, parmesan, sauce bravas artisanale et gel citron

 **POULPE MARINÉ, AGRUMES & MÛRES**  **11**
Poulpe cuit dans un bouillon aromatique, betterave crue, marinade jus de citron - basilic, ketchup de betterave, crème de balsamique à la mûre et crumble au citron vert

 **L'ASPERGE - È PRIMAVERA**  **9,50**
Asperges de Vendée glacées, lait menthe - cardamome, smashed burrata, huile d'herbes et crumble de tomates séchées

 **CARPACCIO DI BRESAOLA**  **12**
Bresaola (viande de boeuf séchée et vieillie) tranchée sur place, jaune d'oeuf confit, pétales de parmigiano reggiano D.O.P., pignons de pin, huile d'olive, roquette
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

17

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), pecorino (fromage italien de brebis), parmigiano reggiano D.O.P. au miel, poivrons grillés marinés, olives giganti (Bella di Cerignola), 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

Nos poissons en proche provenance de l'Atlantique sont cuisinés avec soin chaque matin. Les accompagnements varient au gré des envies d'Alessandro et de son équipe, incluant toujours des légumes, des préparations de sauces 100% maison et plein d'autres surprises !



N'hésitez pas à nous demander la recette du jour !

- QUANTITÉS LIMITÉES -

L'INSALATA

16

Pousses d'épinards, burrata crémeuse, tomates, speck (jambon sec fumé italien), pickles de poire, crème de gorgonzola (bleu italien), noix et gressini



LA MILANAISE XXL - CARNIVORES... VOUS N'ÊTES PAS PRÊTS !

23

Grande escalope de veau panée et frite, crème de gorgonzola
- Gnocchis fabriqués sur place **OU** Pasta rigatoni fabriqués sur place

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



GAMBAS & RISOTTO AGRUME - SAMBUCA

19

Grosses gambas entières snackées à l'huile d'olives

- Risotto artisanal sambuca (alcool anisé italien), chips de carottes, gel d'agrumes et caramel citron

L'OSSO BUCCO DELLA STORIA

24

Belle tranche de Jarret de veau avec son os à moelle, cuite dans une sauce aromatique de tomates, celeri, carottes

- Mafaldine fabriquées sur place, sauce tomate italienne, crumble de tomates séchées et carottes glacées

EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU «GRANDE STORIA» +7





Pasta



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



LINGUINE ALLA SICILIANA 

18,50

Linguine fabriquées sur place, pulpe cuit en nage aromatique, crumble de tomates séchées, chutney d'oignons rouges, ail, piment oiseau, huile d'olive et tomates cerises

PASTA CARBO... AVEC SON OEUF PARFAIT !

16

Rigatoni fabriqués sur place, crème infusée - lard, pecorino, grana padano - poivre noir, lardons artisanaux, oeuf parfait, chips de lard



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



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.

 **ZUCCHINA DI SABRINA**  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

 **SPRING VIBES** *Vegano*  17

Houmous de betterave, oignons borettanes, chou romanesco, condiment citron - tahina, citron confit et pois chiches grillés

 **BACI DI MARGÀ** 16,50

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

VALTELLINA  18,50

Fior di latte, bresaola (viande de boeuf séchée et vieillie) tranchée sur place, morceaux de burrata, roquette, condiment au 2 tomates et miel di Sabrina

 **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**  18

Crème citron - basilico, fior di latte, scamorza affumicata (fromage italien à pâte ferme), brunoise d'agrumes, saumon fumé, chantilly mascarpone - citron vert, roquette

 **CALABRESE** 16,50

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

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.

L'ÉPHÉMÈRE 18

... Qui varie selon les envies de la Squadra
N'hésitez pas à nous demander la recette du moment !

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 frais 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 !)



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