

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 !

AUTHENTIQUE, LOCAL, ET FAIT AVEC LE CŒUR

Nous sélectionnons nos produits italiens chez de petits producteurs, avec le minimum d'intermédiaires.



Nos poissons viennent de pêches responsables, au plus proche de nos côtes atlantiques.



Sincérité et good vibes sont notre mantra, avec une seule ambition : vous accueillir et vous faire plaisir.



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.

BUON APPETITO !

La Storia fait partie d'une famille !

AVEC SON PETIT FRÈRE ITALIEN



1 QUAI VALIN
17000 LA ROCHELLE
05 46 51 18 73

POUR DE SUPERBES PIZZAS NAPOLITAINE ET DÉLICIEUX PANUZZI AVEC VUE SUR LES DEUX TOURS !

ET SON COUSIN FRANÇAIS



20 QUAI GEORGES SIMONON
17000 LA ROCHELLE
05 46 30 27 59

POUR RÉGALER VOS PAPILLES DEVANT LES BATEAUX DU BASSIN DES CHALUTIERS ! EN FACE DE L'AQUARIUM !

Boissons fraîches

SODAS & JUS DE FRUITS

LES BOMBES ITALIENNES DI TOMARCHIO

	CHINOTTO	27.5CL	5.50
	LIMONATA SICILIANA	27.5CL	5.50
	ARANCIATA ROSSA SICILIANA	27.5CL	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	25CL	4.50
SCHWEPES INDIAN TONIC	25CL	4.50
JUS DE FRUITS	20CL	4.50
Orange, abricot, ananas, pommes, tomate		

SIROPS 25CL 50CL

menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orgeat		
SIROP À 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 - QUATTRO BORGHUI D.O.C.	5,50	17	22
Italie, La Sicile - « Bouche douce et velouté aux notes de cassis, fraise et grenade. 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	50CL	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 »			
BARDOLINO - CARLO DAMIANI D.O.C.	5,50	17	22
Italie, Haut-Adige - « Valeur sûre de l'Italie, sa légèreté accompagnera les plats froids comme des salades ou des tartares »			
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 USULEA D.O.C.	6,00	20	25
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 »			
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>Vegano</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 29 - ROUGE PÉTILLANT D.O.C. - 			
100% Gasparossa. Une bulle très fine, avec une légère structure tannique			
			
SPUMANTE DORÉ 34 - BLANC PÉTILLANT D.O.C. - 			
Spumante millésimé Une bulle sobre, crémeuse et fruitée, sans ajout de sucre			
	VERRE 12,5CL	50CL	75CL
 MOSCATO D'ASTI - BLANC D.O.C.G.	6.50	21	28
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 !			
 PROSECCO VENETO - BLANC	5,20	18	23
En direct de la Vénétie, 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 purée de framboise

MOJITO PASSION Pour une touche exotique, avec purée de passion

SPÉCIALITÉS DELLA STORIA 9,50

APEROL SPRITZ Apérol, prosecco, eau pétillante, orange tranches

ST GERMAIN SPRITZ Saint Germain, prosecco, eau pétillante, citron tranches

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

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

Mocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,80

CALMA Perrier, 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 PIETRA	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...

JARDIN D'ITALIE - UN PETIT BOUT DE SOLEIL D'ÉTÉ

10

Gnocchi frits artisanaux, caviar d'aubergine, siphon « poivron, paprika fumé, piment d'Espelette », gel citron, chips de lard, pain de campagne toasté à l'ail

OPTION 100% VÉGÉTALE DISPONIBLE

-1



TARTARE DI TONNO - THON & CUMBAWA



12

Morceaux de thon assaisonnés à l'huile de persil et zeste de combawa, feuille de combawa, flocon de bonite, mayonnaise au persil, gel citron, condiment pimenté (à côté).

EN SUPPLÉMENT DANS LE MENU «GRANDE STORIA»

+2



BURRATA BLISS - TOMATES & BURRATA



10

Sur un sablé au parmesan : échalote confite, tartare de tomate au basilico, tomate cerise, demie burrata, pesto frais



LE SAVIEZ-VOUS ?

100% de nos fromages et charcuteries arrivent d'Italie et sont tranchés sur place



La Storia des enfants

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

Pasta rigatoni,
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 de notre brigade franco-calabrese



ARDOISE DE LA MER - UN POISSON DU JOUR, DES PRÉPARATIONS GOURMANDES

18

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

- QUANTITÉS LIMITÉES -

L'INSALATA - NOTRE SALADE GOURMANDE DE L'ÉTÉ



16.50

Taleggio D.O.P. pané puis frit, oeuf parfait, épeautre, pousses d'épinards, roquette, chou rouge, pois chiche grillé pimenté, pesto de sauge, pickles de concombre



LA MILANAISE XXL - POUR LES CARNIVORES !



24

Grande escalope de veau panée puis frite, crème de gorgonzola
- Gnocchi fabriqués sur place **OU** Pasta rigatoni IGP pastificio Liguori

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



TARTARE DELLA STORIA - PETITE BOMBE !



20

Bœuf charolais coupé au couteau PRÉPARÉ AVEC :

Un pesto rosso maison (tomate, poivron, paprika), condiment de jaune d'œuf confit, pickle de concombre, tuile de parmesan.

SERVI AVEC gnocchi frits fabriqués sur place **OU** frites



RISOTTO DORÉ & SAUMON ROSÉ - MER, ÉPICES ET AGRUMES



20

Risotto « curcuma, orange confite », pavé de saumon mi-cuit mariné « basilic, orange », edamame blanchi, gel orange





Pasta & Gnocchi



Nos pasta sont 100% issues de pastifici d'Italie du sud :
Mezze Rigatoni IGP de la maison Liguori, fondée en 1795 près de Naples.
Liguine **Bio** trafilete al bronzo, façonnées avec soin par un petit producteur des Pouilles.

Nos gnocchi sont fabriqués sur place, entre simplicité et respect des saveurs italiennes.



LINGUINE SIRENA - NOS PASTA DE LA MER 

19

Liguine **bio** trafilete al bronzo dans un jus végétal iodé à la sambuca, coque et moule, filet de poisson du moment, sauce vierge artisanale (huile de poireau, citron confit, tomate séchée, œuf de truite).

PASTA CARBO DELLA STORIA

16.50

Rigatoni IGP pastificio Liguori, crème infusée - lard & foin, grana padano - poivre noir, lardons artisanaux, coulis de jaune d'œuf confit, chips de lard, copeaux de parmigiano D.O.P.



VEGGIE MOZZA & PASTA 

17

Liguine **bio** trafilete al bronzo, burrata généreuse et crémeuse, pesto frais, parmigiano reggiano D.O.P., tomates séchées, roquette, pignons de pin torréfiés

POLPETTE ALLA CONTADINA - ÉQUILIBRE ET GOURMANDISE 

18

Boulettes de bœuf artisanales, gnocchi fabriqués sur place, sauce printanière « tomate, céleri, aubergine oignon, poivron, piment d'espelette, sauge », légumes rôtis, ketchup de carotte



Moules



Cocottes de moules servies avec frites

MARINIÈRE DELLA STORIA 13,50

Thym, laurier, oignons, vin blanc, beurre, poivre, origan, persil

CRÈME À L'ITALIENNE 15

Crème, mascarpone, citron jaune de Sicile, basilic

PESTO FRAIS 15

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



Formule «Moules» 20

1 cocotte de moules au choix et frites

+

1 verre de vin de pays charentais

OU 1 Bière 25cl Poretti OU 1 Coca-Cola 33cl

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





NOS CHEFS PARTICIPENT À L'APPLICATION DES PROCESS DE HAUTE QUALITÉ
EN PIZZERIA AUX CÔTÉS DE GREGORY BROTCORNE, DOUBLE
CHAMPION DU MONDE DE LA PIZZA



Pizze



Pâte artisanale & maturation 48h

LE SAVIEZ VOUS ?



LA FIOR DI LATTE (AU LAIT DE VACHE) QUE NOUS UTILISONS
PROVIENT DELLA LATTERIA PONTE MOLINELLO, AU SUD DE NAPOLI.

NOS BURRATAS PROVIENNENT DELLA LATTERIE SORRENTINA, AU PIED DU
VÉSUVE - LATTERIA DE PRESTIGE DEPUIS 1880

REINE

15,50

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



LA ZUCCHINA - SIGNATURE DI SABRINA DEPUIS 2020  17

Crème de mascarpone et pesto frais, fior di latte, tagliatelle de courgette, billes de mozzarella di Bufala Campana D.O.P. au miel, tomate séchée, pistaches torréfiées, basilico



NATURAL VIBES - 100% VÉGÉTALE  17

Sauce tomate artisanale, courgette, champignon, poivron, oignon rouge et borettane, olive leccino, tomate séchée, amande concassée, basilic



BACI DI MARGÀ 16,50

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



SALMONE  18

Crème « ricotta, aneth, ciboulette, citron », fior di latte, saumon fumé, citron confit, roquette, gel citron



TUTTI FORMAGGI - 5 FROMAGES ITALIENS  16,50

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

PESTO E BURRATA

18

Comptée « poivron, oignon rouge », fior di latte, burrata, jambon cuit aux herbes, chips de lard, pesto, roquette



LA CALABRESE - SIGNATURE DI MARGHITA DEPUIS 2023 17

Sauce tomate artisanale, fior di latte, 'nduja (pâte de charcuterie épicée calabrese), gorgonzola A.O.P. (bleu italien), spianata (salami piccante calabrese), oignon rouge, poivron

CHÈVRE & MIEL DELLA STORIA

18

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, champignon frais, œuf de plein air, olives leccino, roquette, parmigiano reggiano D.O.P.

SUPLÉMENTS

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





Desserts



Dolci artisanaux entièrement fabriqués sur place



ANGIOLETTI 

9

Petits morceaux de pizza frita, pâte de pistache artisanale, pistache torréfiée concassée, sucre glace

TIRAMISÙ DI SABRINA 

9

L'authentique : biscuit au café, mascarpone - oeuf pasteurisé, amaretto

PANNA COTTA

8.50

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, tuile citronnée, vinaigrette sucrée huile d'olive - piment - citron



CAFÉ GOURMAND À L'ITALIENNE

9,50

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

Nos Glaces



NOS PARFUMS : VANILLE, CHOCOLAT, STRACCIATELLA, FRAISE, CAFÉ, CAMEL 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
THÈ / 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, BUMBU	4CL	8.00
RHUM DIPLOMATICO	4CL	8.50
DELAITRE COGNAC ***	4CL	7.50
DELAITRE COGNAC XO	4CL	13.00