

# LA STORIA D'AMORE

UNE PASSION QUI SE SAVOURE

*Derrière chaque assiette, chaque parfum, chaque fournée de pizza... il y a une histoire d'amour. La nôtre.*

*Nous sommes deux amoureux — de la vie, de Rome, et surtout l'un de l'autre. C'est dans les ruelles brûlantes de la Ville Éternelle que notre aventure a commencé, entre un plat de pasta partagé à minuit et une promesse échangée sous la fontaine de Trevi.*

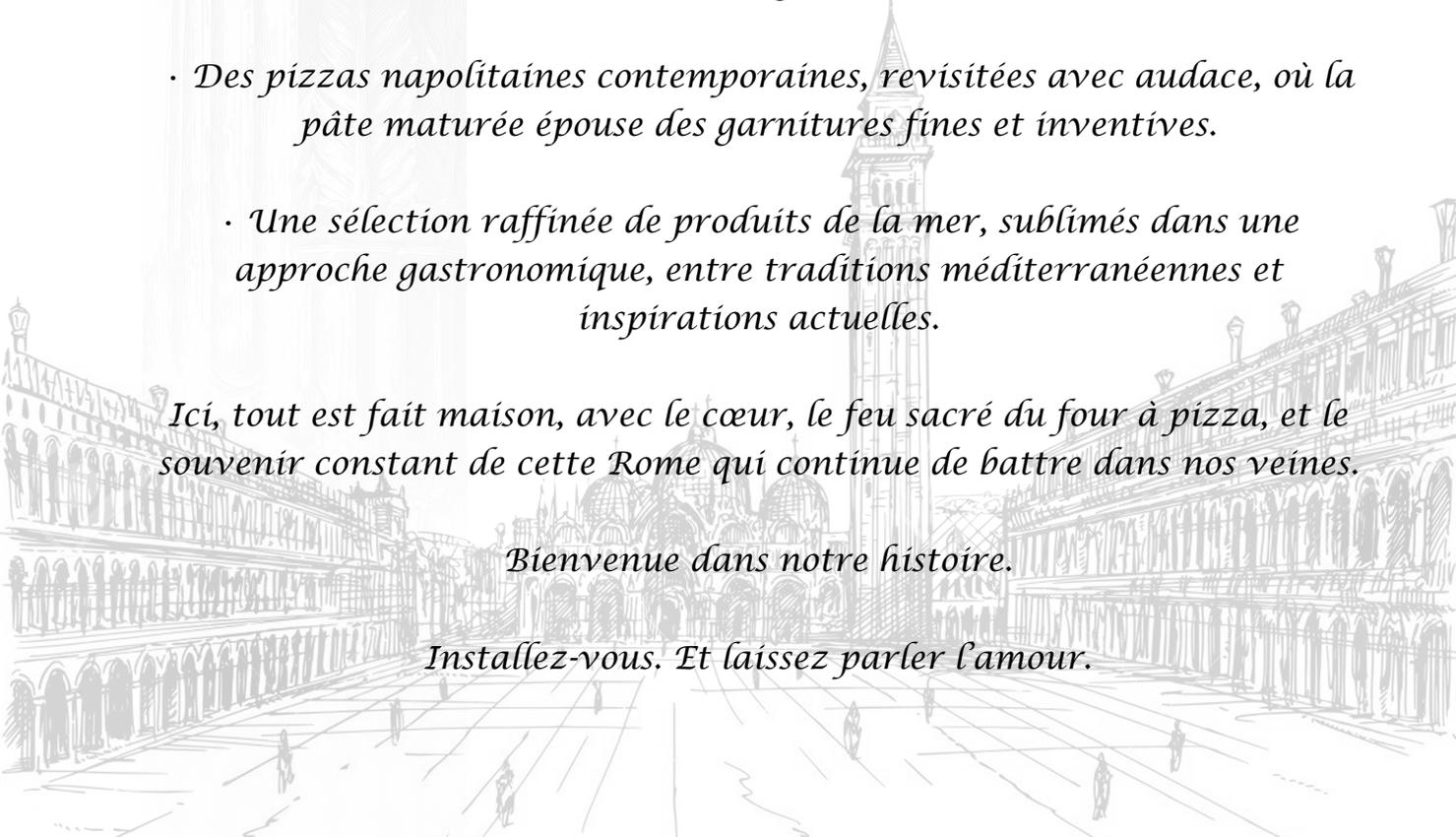
*De cette passion est née La Storia d'Amore, notre restaurant bistronomique italien, où la cuisine raconte nos émotions. Notre carte est une déclaration gourmande à l'Italie moderne.*

- Des pizzas napolitaines contemporaines, revisitées avec audace, où la pâte maturée épouse des garnitures fines et inventives.*
- Une sélection raffinée de produits de la mer, sublimes dans une approche gastronomique, entre traditions méditerranéennes et inspirations actuelles.*

*Ici, tout est fait maison, avec le cœur, le feu sacré du four à pizza, et le souvenir constant de cette Rome qui continue de battre dans nos veines.*

*Bienvenue dans notre histoire.*

*Installez-vous. Et laissez parler l'amour.*



## APERITIVO

<i>Flûte de Prosecco</i>	4.50
<i>Bouteille de Prosecco</i>	30.00
<i>Limoncello 5cl</i>	6.00
<i>Spritz Limoncello</i>	8.50
<i>Spritz Bellini</i>	8.50
<i>Spritz Cuiçao bleu</i>	8.50

## SANS ALCOOL

<i>Cocktail Rossini</i>	6.00
<i>Cocktail Bellini</i>	6.00
<i>Vin rouge « Sam à dit... »</i>	
<i>75cl 14.00</i>	<i>verre 4.00</i>
<i>Bière Heineken</i>	4.00€

## BIÈRE PRESSION

<i>Affligem 25cl</i>	4.50	-	<i>50cl</i>	7.00
<i>Morreti 25cl</i>	4.50	-	<i>50cl</i>	6.50

## CHAMPAGNE

<i>Louis Constant 75cl</i>	65.00
----------------------------	-------

## CAFÉ

<i>Lavazza super crema</i>	2.00
<i>Allongé</i>	2.50
<i>Double</i>	3.80
<i>Lavazza dek (décaféiné)</i>	2.80

## THÉS

<i>Damman frères 4 fruits rouges</i>	4.00
<i>Damman frères Earl Grey</i>	4.00
<i>Damman thé vert à la menthe</i>	4.00

## SOFTS

<i>Coca cola sans sucres 33cl</i>	4.50
<i>Fuze tea pêche 25cl</i>	4.50
<i>Orangina 25cl</i>	4.50
<i>Schweppes agrumes 25cl</i>	4.50
<i>Coca cola original 33cl</i>	4.50
<i>Sprite 25cl</i>	4.50
<i>Siróp Frigolet 25cl</i>	2.50
<i>(citron, fraise, framboise, grenadine, menthe, pêche)</i>	
<i>Jus Granini 25cl</i>	4.00
<i>(abricot, ananas, fraise, orange, pommes)</i>	

## VIN MILLÉSIME

*El Capo di Stato 75cl 240.00*

*Est un vin rouge haut de gamme du Conte Loredan Gasparini,  
issu des terroirs Montello-Collì Asolani, au Nord de Venise.*

*Une robe rubis profond, des arômes de fruits noirs (mûres, cassis),  
épices (poivre, cardamome), notes de cuir, tabac, graphite & vanille.*

*En bouche il est corsé, tanins fermes mais soyeux, bonne acidité,  
structure dense, finale épicée, longue et équilibrée*

*S'accorde parfaitement avec les viandes rouges (boeuf, agneau, gibier),  
les plats en sauce & les fromages affinés.*

## ANTI PASTI

### RILLETTES DELL AMORE 11.00

*Rillettes de saumon onctueuses aux notes citronnées et herbacées*

### LA SALADE PASSIONE MEDITERRANEA 18.90

*Un mariage audacieux et raffiné entre terre et mer: Gambas grillées, Spianata piccante, Stracciatella fondante, ananas juteux, tomates cerises*

*Le tout sublimé par un pesto d'agrumes maison, une salade pleine de caractère et de tendresse*

### DOLCEZZO NOBILE 20.00

*Une harmonie évocatrice sur la richesse du foie gras aux truffes et la douceur des figues*

## MOULES (Selon l'arrivée)

### MOULES MARINIÈRES 13.00

*Pour les puristes, déglacées au vin blanc et jus de citron, finition au persil frais.*

### MOULES SICILIENNE 16.00

*Avec une sauce tomate San Marzano légèrement piquante, recette solaire qui ravivera vos papilles.*

### MOULES AU GORGONZOLA 17.00

*Avec sa sauce fromagère généreuse et onctueuse,*

*Un plaisir coupable...*

## PIATTI CALDI

### RISOTTO DELL ONDA 24.00

*"Risotto de la vague"*

*Risotto crémeux aux Gambas grillées, Stracciatella fondante, Perles de la mer le tout transcendé par une bisque et son condiment Yuzu*

### BATTIO DI TERERRA 17.00

*"Battement de la Terre"*

*Tartare de boeuf au couteau relevé par des éléments végétaux, surmonté d'un jaune d'oeuf mariné au vinaigre de Xerès*

### SMERALDO DI MARE 15.00

*"émeraude de la mer"*

*Linguines délicatement enrobées d'une émulsion d'huile d'olive parfumée à l'ail relevée d'un généreux bouquet de persil.*

*Sur une vague de coquillages de notre pêcheur du port du Croisic*

### TESORI DEL MARE 28.00

*"Trésor de la mer"*

*Mezzi Maniche aux Gambas, St Jacques, seiches & moules (selon l'arrivée)*

*Parmesan affiné pour une touche finale d'amour*

*Une assiette ensoleillée & iodée pour un voyage par-delà l'Océan ...*

# PIZZAS

## MAGHERITA D'ORO 12.00

*San Marzano, fior di Napoli, basilic frais, zestes de citron, origan*

## ROMANA 14.00

*San Marzano, fior di Napoli, jambon, origan*

## PONT RIALTO 21.00

*San Marzano, fior di Napoli, gorgonzola, jambon de parme, tomates cerises, cerneaux de noix, roquette, origan*

## MEDITERRANEA CLASSICA 16.00

*San Marzano, fior di napolí, tomates semi-confites, artichauts aux basilic, olives noires, câpres, origan*

## LA CALZONE 16.00

*San Marzano, fior di Napoli, champignons de Paris, jambon, oeuf, origan*

## QUATTRO FROMAGGI SEGREO 17.00

*Crème, fior di napolí, gorgonzola, pecorino, chèvre, origan*

## ARENA DE VERONES 15.00

*Crème, for di Napoli, Guanciale, pecorino, poivre noir, basilic frais, origan*

## POMPEI PICCANTE 15.00

*San Marzano, fior di napolí, Spianata picante, oignons rouges, poivrons rouges, olives noires, origan*

## FONTAINE DE TREVI 20.00

*Crème, fior di napolí, poulet, curry, champignons de paris, tomates cerises, jaune d'oeuf, lardo di colonnata*

## LA COLISÉE 20.00

*San Marzano, fior di napolí, viande hachée cuisinée, oignons rouges, cornichons, lonzeno, jaune d'oeuf, origan*



# PIZZAS AU CHARBON VÉGÉTAL

## LA STORIA D'AMORE 18.00

*Mousseline de carottes violettes, fior di napoli,  
parmesan, lardo di colonnata, noisettes torréfiées, Burrata, basilic, origan*

## LA TRUFATA REGALA 25.00

*Crème de cèpes, fior di napoli, poelée de champignons, champignons de paris crus,  
Stracciatella fumée, noisettes torréfiées, copeaux de truffes blanche, origan*

## PONTE VECCHIO 25.00

*Crème, fior di napoli, saumon fumé, roquette, pignons de pins,  
Burrata, zeste de citron, origan*

## LA BEST SELLER

### LA MARE E MANTI MARINARESCA DE SASA 28.00

*San Marzano, fior di napoli, seiches, St Jacques, Gambas,  
Moules, beurre maître d'hôtel, origan*

*Cette pizza est flambée devant vous à la Grappa...*



# DOLCEZZA DELLA VITA

## TIRAMISU DEL GIARDINO SEGRETO 9.00

*"Tiramisu du jardin secret"*

*Tiramisu revisité à la pistache, un équilibre parfait  
entre douceur onctueuse et acidité fruité...*

## SOGRO SALATO DE LA STORIA D'AMORE 9.00

*"le rêve Salé"*

*Crème brûlée à la vanille, entre la douceur et la sensualité...*

## VELLUTO DI VANIGLIA 7.00

*Panna Cotta onctueuse à la texture singulière, servie avec coulis de fruits rouges  
ou un Caramel au beurre salé*

*Douceur et légèreté en fin de repas*

## LA FORESTA D'AMORE DELLA STORIA 12.00

*Mousse au chocolat revisitée en hommage à la forêt noire,*

*Pour une balade en forêt empreinte d'amour...*

## MENU ENFANT 12.00

*Sirop Frigolet au choix*

*(citron, fraise, framboise, grenadine, menthe, pêche)*

*Pizza au Jambon*

*ou*

*Poulet frites*

*ou*

*Jambon frites*

*1 boule de Glace au choix*

*(Vanille, chocolat, fraise, pistache)*

*Liste des allergènes disponible auprès du personnel de service.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Prix affichés TTC - Service compris*

*Conception et Impression - TIRVIT Saint-Nazaire - [impression@tirvit44.fr](mailto:impression@tirvit44.fr)*