



La Storia,
Gastronomie à l'italienne
« Un je ne sais quoi de Dolce Vita... »

Ouvert du Mercredi au Samedi Soir
de 19h à 22h, et le Dimanche Midi de
12h à 14h.

Lorsque j'ai rencontré Omar Zuccaro, il avait cuisiné... Il a su réveiller les souvenirs gustatifs de mes repas en famille, j'ai alors su que ce Jeune Chef né à Lecce, au parcours exemplaire, serait le parfait ambassadeur de la cuisine que j'ai imaginé pour la Storia.

*A travers cette cuisine, pour votre plaisir, nous allons en faire « toute une histoire »
Bellissima scoperta !*

Anthony Fusco, Chef Exécutif



Flashez-Moi ! Cartes & Menus – Informations

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôtelières, Voyageurs

Royal Experiences...

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

La Carte

À partager pour l'apéritif :

Salumi & fromaggi <i>(Assortiment de charcuteries & fromages)</i>	25€
Pizza Bianca al tartufo (15 minutes de cuisson) <i>(Pizza à la crème & truffes)</i>	30 €

Antipasti :

Mozzarella & pomodoro <i>(Mozzarella & salade de tomates)</i>	15 €
Carpaccio di manzo, verdurette & alici <i>(Carpaccio de bœuf, légumes croquants & anchois)</i>	20 €
Crudo di gambero rosa, barbabietola & pistacchio <i>(Tartare de gambas sauvages, betterave & pistache)</i>	25€

Pasta & risotto :

Spaghetti alle vongole & bottarga <i>(Spaghettis aux palourdes)</i>	26 €
Paccheri alla Luciana <i>(Pates à la sauce tomate & poulpes)</i>	24 €
Papardelle al ragù bolognese <i>(Pates à la sauce bolognaise)</i>	22€
Risotto « riserva San Massimo », alla milanese <i>(Risotto au safran & parmesan)</i>	19 €

Carne & pesce :

Pescatrice allo speck, cima di rapa & salsa ai ricci <i>(Lotte au speck, chou sauvage & sauce au corail d'oursins)</i>	35 €
Tagliata di manzo, cacio & pepe, carciofi <i>(Emincé de Bœuf, artichauts, crème de fromage & poivre)</i>	30 €

Nos plats sont accompagnés de nos spaghetti maison à la « autentica » sauce tomate

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

Dolci

Cannolo al pistacchio & sorbetto amarena	12 €
Baba al limoncello & frutti rossi	12 €
Minestrone di fragola (Soupe & salade de fraises)	12 €
Semifreddo cioccolato & gianduja (Dessert glacé au chocolat & noisettes)	12€
Il Tiramisù al cucchiaino (Tiramisu servi à la cuillère)	12€

Il Classico

Formule 2 plats

29 €

Avec l'Accord Met et Vin 41€

Formule disponible tous les jours sauf le samedi soir

Pasta del giorno
Il Tiramisù al cucchiaino

Scopriamo la cucina

Menu 3 plats

43 €

61€ avec l'Accord Met et Vin

Mozzarella & pomodoro
Papardelle al ragù bolognese
Baba al limoncello & frutti rossi

Cucina...

Cuisiné sur le vif avec les meilleurs produits du moment,
Sa composition sera annoncée de bouche à oreille.

Temps de dégustation minimum 2h30.

72€ Menu dégustation 5 plats
pour l'ensemble de la table
98€ avec l'accord met et vin

Menu enfant

Menu plat et dessert

22 €

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

Apéritifs – 15cl

Apérol Spritz	9€
Negróni Sbagliato	10€
Cocktail Bellini Cipriani	8€
Campari orange	9€
Martini Rosso, Martini bianco	6€
Martini Réserve spéciale rubino	6€

I Vini – Les Vins

Au Verre – 12cl

Pétillant- Le Bollicine

Prosecco DOC Extra Dry Bio	7€
Lambrusco Righi Secco	5€
Lambrusco Amabile Righi	5€
Lambrusco Rosé Demi Sec	5€

I Bianchi – Les Blancs

Soave Classico Il Gambero Bolla	6€
Abruzzo Bianco DOC Zaccagnini	8€
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco	8€

I Rossi – Les rouges

Bardolino Classico Bolla	7€
Chianti Classico DOCG	7€
Montepulciano d'Abruzzo	8€

I Rosati – Les rosés

Bardolino Chiaretto Bolla	6€
Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini	6€

I Vini – Les Vins *A la Bouteille*

Pétillant – Le Bollicine 75cl

I Bianchi – Les Blancs

Prosecco Extra Dry Bio	25€
------------------------	-----

I Rossi - Les rouges

Lambrusco Righi Secco	20€
Lambrusco Amabile Righi	20€

I Rosati - Les Rosés

Lambrusco Rosé Demi Sec	20€
-------------------------	-----

I Bianchi – Les Blancs 75cl

Gavi Tenimenti Cà Bianca	30€
Soave Classico Il Gambero Bolla	20€
Abruzzo Bianco DOC Zaccagnini	28€
Lacryma Christi del Vesuvio Bianco	28€
Greco di Tufo DOCG	45€

I Rossi – Les Rouges 75cl

Barbera d'Asti Superiore	28€
Barolo DOCG	75€
Valpolicella Classico Bolla	45€
Bardolino Classico Bolla	25€
Chianti Classico DOCG	35€
Nobile di Montepulciano DOCG	60€
Brunello di Montalcino DOCG	85€
Montepulciano d'Abruzzo	35€
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso	32€
Primitivo del Salento	30€
Negramaro del Salento	24€

I Rosati – Les Rosés 75cl

Bardolino Chiaretto Bolla	25€
Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini	35€

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

Whiskies - 4 cl

Johnnie Walker Black Label 12 ans - 40° 8 €
Puni Sole of -46° 14 €

Cognacs - 4 cl

Courvoisier VS - 40° 8 €
Hennessy Very Special - 40° 10 €

Gin - 4 cl

Bombay Sapphire - 40° 9€

Rhum - 4 cl

Zacapa 23 - 40° 10€

Eaux de vie - 4 cl

Poire Williams N°1 -43° 9€
Framboise Distillerie de Biercée -43° 8€

Liqueurs - 4 cl

Limoncello 10€
Sambuca molinari 10€
Nonino grappa tradizio 10€
Italicus rosolio di bergamotto 10€
Julia Grappa invecchiata -40° 18€
Sheridan's (café, vanille) -15,5° 7€
Baileys -40° 7€
Amaretto Disaronno (amande) 9€
Cointreau -40° 7€
Averna 8€
Marsalla 6€

Boissons Sans Alcools

Soft – 33cl 5€

Coca -cola / Light / Zéro - Sprite
Fanta Orange - Schweppes Tonic

Jus de fruits - 25 cl 4€

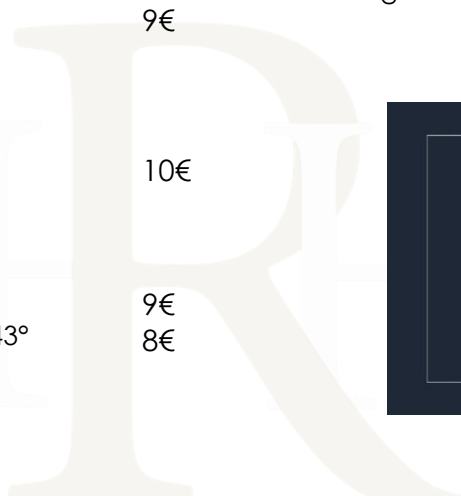
Orange / Ananas / Abricot / Fraise/
Pamplemousse / Multivitaminé /
Pomme

Eaux Minérales

50 cl 75
cl

Vittel 5 € 6 €

San Pellegrino 5€ 6€



Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com

Boissons Chaudes

Cafés & Chocolats Chauds

Café	4€	Cappuccino	6€
Décaféiné	4€	Café Viennois	7€
Double café	6€	Latte Macchiato (lait, café, mousse de lait)	5€
Grand Café Crème	6€	Chocolat Chaud	6€
Double décaféiné	6€	Lait Chaud	4€

Thés

5€

Thé noir d'Inde Darjeeling Dilmah

Thé délicat, raffiné et subtil. La liqueur légère révèle des notes florales de chèvre-feuille et une finale sur des arômes de muscat.

Thé vert de Ceylan Young Hyson Dilmah

Thé vert de caractère aux notes végétales et légèrement fumées. Belle rondeur et finale douce.

Thé Blanc de Ceylan « Silver Tips » Dilmah

Thé blanc de caractère aux notes végétales et légèrement fumées.

Thés Aromatisés

5€

Marco Polo Maison Mariage Frères

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

Vert Provence Mariage Frères

Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum fleuri marié aux saveurs des fruits de Provence,

des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

Jasmin Mandarin Mariage Frères

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

Mentha Piperita Mariage Frères

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

Thé noir de Ceylan à l'amande Italienne Dilmah

Un thé de caractère aux arômes maltés et suaves associé au délicat parfum de l'amande italienne. Longue finale sur des notes de frangipane.

Infusions

5€

Fleurs d'Hibiscus et Baies d'Eglantier - Dilmah

Rafraîchissante aux arômes de fruits, cette infusion associe la vivacité des baies d'églantier et la douceur des fleurs d'Hibiscus.

Rouge Métis Mariage Frères .

Thé rouge rooibos. Beau thé fruité & fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans théine, peut se boire glacé ou chaud, - du matin au soir, avec ou sans lait.

Chamonilla - Mariage Frères

Une camomille à la liqueur souple, soulignée d'accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une persistance - aromatique.



La Galerie,
Brasserie de tradition



L'Atrium,
Bar Lounge



Harry's Bar



Black Betty



The Spa by Royal Hainaut

Prix net en euros, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le paiement par chèque n'est pas accepté.

Royal Hainaut Spa & Resort Hotel - 6 Place de l'Hôpital Général, 59300 Valenciennes
contact@royalhainaut.com - +33 (0) 327 351 515 - royalhainaut.com