



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...

La Carte

À partager pour l'apéritif :

| | |
|--|-----|
| « Dal Salumiere », dégustation de charcuteries & fromages | 28€ |
| « Pizza al Tartufo », pizza à la crème de truffes noires. (15 minutes de cuisson) | 30€ |

Antipasti, entrées froides :

| | |
|---|-----|
| « Vitello Tonnato », fines tranches de rôti de veau, servies froides, crème de thon & câpres. | 26€ |
| « Manzo Affumicato », carpaccio de boeuf fumé, truffes noires, noisettes & parmesan | 39€ |
| « Crudo di Gambero », tartare de gambas au caviar, crème de betterave & framboises | 39€ |

Pasta & risotto

| | |
|--|-----|
| « Vongole & Bottarga », spaghettis aux palourdes & poutargue | 26€ |
| « Astice & Manzo », pâtes au homard bleu & bolognaise de boeuf* | 49€ |
| « Tripoline al Tartufo », pâtes à la crème de truffes noires & vieux parmesan* | 49€ |
| « Ravioli del Plin », pâtes farcies de ricotta, poulpe grillé au lard & bisque de crustacés | 42€ |
| « Risotto di Gambero Rosso », riz « San Massimo » aux petits pois & gambas rouges de Sicile. | 49€ |
| « Risotto alla Milanese », riz « San Massimo » au safran, ris de veau & condiments capres & citron | 42€ |

Les plats marqués d'une * peuvent être choisis dans le menu «Cucina», avec un supplément de 10€

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, desserts :

| | |
|--|-----|
| « Formaggio », sélection de fromages & condiments | 18€ |
| « Cacao & Pistacchio », baba au cacao, crème de pistache | 15€ |
| « Fragola », création autour de la fraise, de la pistache et du chocolat blanc | 15€ |
| « Tiramisù » au mascarpone, café & amaretto | 15€ |

Scopriamo la cucina

Menu 3 Plats

50 € le menu

68€ Avec l'Accord Mets et Vins

« Vitello Tonnato », fines tranches de rôti de veau, servies froides, crème de thon & câpres.

« Vongole & Bottarga », spaghettis aux palourdes & poutargue

« Cacao & Pistacchio », baba au cacao, crème de pistache

Cucina...

Menu 3 Plats

72 € le menu

98 € Avec l'Accord Mets et Vins

« Manzo Affumicato », carpaccio de boeuf fumé, truffes noires, noisettes & parmesan

OU

« Crudo di Gambero », tartare de gambas au caviar, crème de betterave & framboises

« Ravioli del Plin », pâtes farcies de ricotta, poulpe grillé au lard & bisque de crustacés

OU

« Risotto alla Milanese », riz « San Massimo » au safran, ris de veau & condiments câpres/citron

Dessert au choix

Per i Bambini

Menu Enfant 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 | 15€ |
| Negroni Sbagliato | 14€ |
| Cocktail Bellini Cipriani | 14€ |
| Espresso Martini | 15€ |
| Campari orange | 14€ |
| Pink Rimini | 14€ |
| Hugo Lemon | 14€ |
| L'Alpino | 14€ |
| Martini Rosso, Martini bianco | 10€ |
| Martini Réserve speciale rubino | 10€ |

I Vini - Les Vins

Au Verre - 12cl

Pétillant- Le Bollicine

| | |
|----------------------------|-----|
| Prosecco DOC Extra Dry Bio | 14€ |
|----------------------------|-----|

I Bianchi – Les Blancs

| | |
|------------------------------------|----|
| Pinot Bianco Hofstätter | 9€ |
| Soave Classico Il Gambero Bolla | 8€ |
| Abruzzo Bianco DOC Zaccagnini | 9€ |
| Lacryma Christi del Vesuvio Bianco | 9€ |

I Rossi – Les Rouges

| | |
|--------------------------|-----|
| Barbera d'Asti Superiore | 9€ |
| Bardolino Classico Bolla | 8€ |
| Chianti Classico DOCG | 8€ |
| Montepulciano d'Abruzzo | 10€ |

I Rosati – Les rosés

| | |
|--------------------------------|----|
| Bardolino Chiaretto Bolla | 8€ |
| Cerasuolo d'Abruzzo Zaccagnini | 8€ |

A la Bouteille

Pétillant- Le Bollicine

| | |
|----------------------------|-----|
| Prosecco DOC Extra Dry Bio | 35€ |
|----------------------------|-----|

I Rossi – Les Rouges

| | |
|-------------------------|-----|
| Lambrusco Righi Secco | 30€ |
| Lambrusco Amabile Righi | 30€ |

I Rosati – Les rosés

| | |
|-------------------------|-----|
| Lambrusco Rosé Demi Sec | 30€ |
|-------------------------|-----|

I Bianchi – Les Blancs - 75cl

| | |
|------------------------------------|-----|
| Pinot Bianco Hofstätter | 42€ |
| Gavi Tenimenti Cà Bianca | 30€ |
| Gewürztraminer Hofstätter | 49€ |
| Soave Classico Il Gambero Bolla | 28€ |
| 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 | 30€ |
| Barolo DOCG | 75€ |
| Valpolicella Classico Bolla | 45€ |
| Bardolino Classico Bolla | 28€ |
| 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€ |
| Negroamaro del Salento | 28€ |

I Rosati – Les rosés - 75cl

| | |
|--------------------------------|-----|
| Bardolino Chiaretto Bolla | 29€ |
| 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 - 4cl

| | |
|---|-----|
| Johnnie Walker Black Label 12 ans - 40° | 10€ |
| Puni Sole of - 46° | 14€ |

Cognacs - 4cl

| | |
|-----------------------------|-----|
| Courvoisier VS - 40° | 8€ |
| Hennessy Very Special - 40° | 12€ |

Gin - 4cl

| | |
|-----------------------|-----|
| Bombay Sapphire - 40° | 10€ |
|-----------------------|-----|

Rhum - 4cl

| | |
|-----------------|-----|
| Zacapa 23 - 40° | 10€ |
|-----------------|-----|

Eaux de Vie - 4cl

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Poire Williams N°1 - 43° | 10€ |
| Framboise Distillerie de Biercée -43° | 10€ |

Liqueurs - 4cl

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 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° | 9€ |
| Baileys - 40° | 9€ |
| Amaretto Disaronno (amande) | 9€ |
| Cointreau - 40° | 9€ |
| Averna | 8€ |
| Marsala | 6€ |

| | |
|------------------|----|
| <i>Soft-33cl</i> | 7€ |
|------------------|----|

Coca-cola / Zéro - Sprite - Schweppes Tonic

| | |
|------------------------------|-------|
| <i>Jus de fruits - 25 cl</i> | 3,80€ |
|------------------------------|-------|

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

Eaux Minérales

| | 50 cl | 75 cl |
|----------------|-------|-------|
| Aqua 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 & Chocolat Chaud

| | | | |
|-----------------|----|--|----|
| Expresso | 5€ | Capuccino | 6€ |
| Double Espresso | 8€ | Café Viennois | 7€ |
| Grand Crème | 9€ | Latte Macchiato (lait, café, mousse de lait) | 8€ |
| | | Chocolat Chaud | 6€ |

Thés 7€

Thé noir d'Inde Darjeeling Dilmah

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

Thé vert de Chine Sencha Extra Special

Thé vert léger et délicat aux arômes de miel et d'herbe fraîchement coupée. Finale très agréable.

Thé Blanc de Ceylan « Silver Tips » Dilmah

Thé blanc de caractère aux notes végétales et légèrement fumées.

Thés Aromatisés 7€

Thé vert de Ceylan aux feuilles de menthes marocaines - Dilmah

Le mariage du thé vert Young Hyson et des feuilles de menthe poivrée offre une liqueur aromatique, vivifiante et rafraichissante. Idéal en fin de repas.

Thé vert de Chine aux fleurs de Jasmin - Dilmah

Thé vert de plaisir aux arômes délicats de fleurs de jasmin.

Blanc & Rose - Mariage Frères

L'association du thé blanc et de pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

Infusions 7€

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 Bourbon Vanillé, Thé Rouge - Mariage Frères

Thé rouge rooibos vanillé. Sans théine, il peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait. Idéal aussi pour les enfants.

Chamonilla - Mariage Frères

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

Verbena Citrodora - Mariage Frères

L'or auréolin de l'infusion sublime des feuilles intactes de cette verveine, au velouté de guimauve, sur une trame de cédra confit.

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