



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, Hôteliers, 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

« 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

68€ Avec l'Accord Mets et Vins

### *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 spéciale 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