



STORIA *Italiana*

Présentation commerciale

SALON DE LA FRANCHISE 2026



Le concept

BIENVENUE CHEZ SÌ RISTORANTE !

Sì, c'est bien plus qu'un restaurant : c'est une véritable invitation au voyage au cœur de l'Italie. À travers une cuisine italienne traditionnelle, généreuse et authentique, chaque plat célèbre le goût des produits soigneusement sélectionnés et le savoir-faire italien.

Que vous veniez pour un déjeuner ensoleillé, un dîner romantique ou un moment de partage entre amis ou en famille, SÌ s'adapte à toutes les envies. Ici, chaque repas est pensé comme une expérience gourmande, vivante et sincère, où le plaisir de bien manger se mêle à celui d'être ensemble.

Nos pizzas sont confectionnées avec soin et cuites dans un four artisanal.

Les pâtes, élaborées et cuisinées sur place, mettent à l'honneur des produits de qualité, fraîchement importés d'Italie.

Chez SÌ Ristorante, notre volonté est de vous offrir une cuisine authentique, moderne et généreuse, pour un véritable voyage en Italie... sans quitter votre table.



QUALITÀ

TRADIZIONE

CONVIVIALITÀ

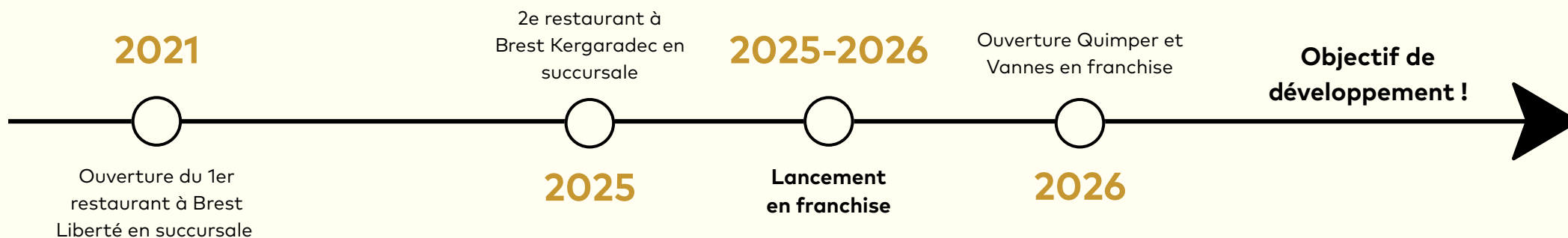
AUTENTICITÀ

Storia italiana

Notre Storia a commencé durant l'été 2021 avec l'ouverture de notre premier restaurant place de la Liberté à Brest. Avec une surface de 150m² pouvant accueillir 55 clients à l'intérieur et près de 80 autres en terrasses extérieures, ce lieu imaginé par Franco et Alexis se veut chaleureux avec une ambiance italienne jusque dans les moindres détails. Avec sa décoration moderne, chic et ses produits fraîchement arrivés d'Italie, ce restaurant vous fait voyager sans quitter votre table.

Nos valeurs sont claires : des produits de qualité, une ambiance conviviale et un service au top ! C'est dans cette même dynamique que nos deux gérants ont décidé d'ouvrir un second restaurant dans la zone de Kergaradec, toujours dans notre métropole brestoise.

Mais notre Storia ne fait que commencer ! L'objectif est d'en faire une franchise et d'ouvrir une vingtaine d'établissements d'ici quatre ans. Alors, si toi aussi tu veux te lancer dans l'entrepreneuriat, rejoins la famille S! et deviens franchisé !



Les restaurants

SÌ RISTORANTE BREST LIBERTÉ

L'Italie s'invite à votre table !

Situé en plein cœur de Brest, SÌ Liberté vous invite à découvrir une cuisine italienne authentique, où chaque assiette est une véritable invitation au voyage.

Pâtes fraîches, pizzas gourmandes et spécialités maison préparées avec soin : tout est réuni pour séduire les amateurs de saveurs italiennes.

Dans une ambiance chic et conviviale, les notes de dorée et de noire s'allient pour vous proposer une expérience unique.

Profitez ainsi d'un moment de partage autour d'un bon repas et laissez-vous envoûter par le soleil de l'Italie.

Nous sommes aussi présents sur Uber Eats et en Click and Collect pour prolonger l'expérience.





Les restaurants

SÌ RISTORANTE BREST KERGADEDEC

Le nouveau de la famille !

Quatre ans après l'ouverture de notre premier restaurant, nous continuons notre aventure culinaire.

Implanté dans la zone de Kergaradec (Brest), ce nouveau restaurant perpétue les valeurs du groupe avec un défi supplémentaire : un espace pouvant accueillir jusqu'à 160 places assises à l'intérieur et 70 places assises en terrasse.

Dans une ambiance chaleureuse et chic, la couleur verte s'harmonise à la perfection avec notre noir et notre doré emblématique.

Dans la même dynamique que le premier, découvrez des plats élaborés avec des produits frais et des recettes maison, dans une ambiance chaleureuse et détendue.

Ce n'est que le début d'une grande aventure pour la famille SÌ !

RETROUVEZ DANS NOS ÉTABLISSEMENTS

Des plats faits maison confectionnés avec soin !

Antipasti	
BRUSCHETTA	10,90
2 pains à l'ail, tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, roquette, basilic frais, huile d'olive EVO italienne, charcuterie ou charbon de Parme AOP, mortadella pistachée ou spianato piccante	
MELANZANA FRITTA	9,90
Aubergine panée, ricotta di bufala AOP citronnée, pesto de basilic, crème de polenta, pickles d'oignons, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	
BRUSCHETTA RUSTICA	11,90
2 tartines de pain aux céréales, scamorza fumée, confiture de figues et jambon de Parme AOP	
PEPERONE TONNATO	9,90
Carpaccio de poivrons grillés au four, sauce tonnaio, thon, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	
VITELLO TONNATO	12,90
Noix de veau cuites à basse température, coupe façon carpaccio, sauce vitello tonnato (thon, câpres, anchoïes, mayonnaise)	
SCAMORZA ALLA NAPOLETANA	9,90
Bouchées de scamorza panée, servies avec une sauce tomate maison mijotée 2 heures	
Burrata & co	
POMODORI E BURRATA CREMOSA	11,90
Tomates cerises, burrata di bufala AOP, pickles d'oignons, basilic frais, pesto de parmesan, miel, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, roquette, huile d'olive EVO italienne	
BURRATA AL TARTUFO	14,90
Burrata di bufala AOP, crème de truffes, copeaux de truffes, tomates cerises, miel, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, roquette, huile d'olive EVO italienne	
BURRATA FRITTA AL PESTO	11,90
Burrata di bufala AOP frite, farcie au pesto, sauce tomate aux poivrons	
STRACCIATELLA	9,90
Cœur crémeux de la burrata, huile d'olive EVO, crème de vinaigre balsamique, basilic frais, miel avec du pain à l'ail Supplément au choix : Anchoïes et câpres (x1,50 €), Truffes (x5 €)	

Insalate	
CESARE	15,90
Salade mesclun, filet de poulet pané, pancetta frite, tomates cerises, tomates séchées, croûtons à l'ail, miel d'acacia, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, vinaigre d'olive italienne, basilic frais, oignons crus, sauce César	
VEGETARIANA	14,90
Salade mesclun, mozzarella di bufala AOP, tomates cerises confites, oignons, aubergines frites, gouttes de poivrons rouges, courgettes grillées, arachides à la vanille, basilic frais, croûtons à l'ail, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique	
SALMONE	16,90
Salade mesclun, tomates cerises confites, pickles d'oignons, aubergines grillées, gouttes de poivrons rouges, courgettes grillées, croûtons à l'ail, saumon, ricotta di bufala AOP, huile d'olive EVO italienne	
CAPRA E MIELE	16,90
Salade mesclun, tomates cerises, tomates séchées, toast de chèvre et miel, pancetta frite, jambon de Parme AOP, huile d'olive EVO italienne	

Pizza	
MARGHERITA BUFALA	10,90
Sauce tomate, mozzarella di bufala AOP, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	
SICILIANA	14,90
Sauce tomate cerises jaunes, mozzarella fior di latte, anchoïes, câpres, olives italiennes, zestes de citron, persillade	
CAPRICCIOSA	15,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, artichauts, olives italiennes, basilic frais	
AL TONNO	16,90
Sauce tomate cerises jaunes, mozzarella fior di latte, thon, oignons, poivrons grillés, courgettes frites, olives italiennes, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	
REGINA	14,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, basilic frais, olives italiennes, huile d'olive EVO italienne	
MORTADELLONA	17,90
Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella pistachée, stracciatella, basilic frais, éclats de pistaches, huile d'olive EVO italienne	
CALABRESE	16,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianato piccante, gouttes de poivrons rouges, oignons, scamorza fumée, tomates cerises, filaments de piment	
PANCETTA	15,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, chèvre, miel, roquette	
POLLO	15,90
Pesto genovese, mozzarella fior di latte, poulet, courgettes grillées, tomates séchées, oignons, poivrons grillés	
TARTUFATA	18,90
Crème de truffes, mozzarella fior di latte, fungi porcini, champignons frais, copeaux de truffes, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne	
TARTUFO E STRACCIATELLA	19,90
Mozzarella fior di latte, stracciatella truffée, jambon italien brulé à la truffe, copeaux de truffes, roquette, tomates confites, huile d'olive italienne	
VEGETARIANA	14,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, artichauts, poivrons grillés, tomates cerises, basilic frais	
Pizza Bianca	
SALMONE	17,90
Base pesto de pistache, mozzarella fior di latte, saumon fumé, oignons, roquette, stracciatella, zestes de citron	
S FORMAGGI	15,90
Base crème, mozzarella fior di latte, taleggio, scamorza fumée, gorgonzola, chèvre	
MONTANARA	15,90
Base crème, mozzarella fior di latte, taleggio, pancetta, oignons, pommes de terre, thon	
GORGONZOLA E MIELE	15,90
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, miel, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, miel, roquette, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	
CONTADINA	16,90
Base crème, mozzarella fior di latte, taleggio, speck, confiture de figues, miel, roquette	
Calzone	
CLASSICO	14,90
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, basilic frais	
CALZONE SI	16,90
Sauce pesto de basilic, mozzarella fior di latte, speck, scamorza fumée, pommes de terre	

Platto	
CARPACCIO DI BRESOLA*	12,90
Carpaccio de bresaola, tomates confites, gouttes de poivrons rouges, roquette, basilic, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique	
CARPACCIO BURRATA & PESTO*	17,90
Carpaccio de burrata, burrata di bufala AOP, tomates cerises, pesto, pesto de parmesan, miel, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne, basilic frais, roquette	
TAGLIATA DI MANZO*	21,90
Entrecôte, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, tomates cerises, miel d'acacia, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique	
COTOLETTA ALLA MILANESE	19,90
Escalope de veau panée, salade mesclun, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, miel avec des légumes à la Napolitaine	
OSSO BUCO	18,90
Jambon de veau fondant aux petits légumes, servi avec des légumes	
VITELLO TONNATO*	18,90
Noix de veau cuites à basse température façon carpaccio, sauce vitello tonnato (thon, câpres, anchoïes, mayonnaise)	
À partager ou en solo	
Tous nos accompagnements sont servis à la carte	
MISTO	21,90
Assortie de charcuteries et fromages italiens, tomates grillées et confites, miel d'acacia, huile d'olive EVO italienne, crème de vinaigre balsamique	
CAMEBERT DI BUFALA	14,90
Camebert di bufala AOP (chèvre au four, miel et thym, servi avec du pain à l'ail et grasse)	
CAMEBERT DI BUFALA A LA TRUFFE	17,90
Camebert di bufala AOP (chèvre au four, copeaux et huile de truffe, servi avec du pain à l'ail et grasse)	
BAR À ARANCINI	9,90
Crisquette composée de riz panée, bœuf et bœuf de chine / tomate et mozzarella / porc - sauce à la pizza	

Pasta	
PENNE ALLA SORRENTINA	11,90
Sauce tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	
PENNE AL POLLO E PORCINI	16,90
Crème aux câpres, champignons des bois, poulet, Parmigiano Reggiano AOP, oignons, huile d'olive EVO italienne	
LINGUINI ALLA CARBONARA	14,90
Crème au parmesan, Parmigiano Reggiano AOP, jaune d'œuf, huile d'olive EVO italienne	
LINGUINI BURRATA E PISELLI	15,90
Guanciale frite, crème de polenta poêlée, burrata di bufala AOP, huile d'olive EVO italienne	
MAFALDINE AL TARTUFO	19,90
Crème de truffes, tomates brulées à la truffe, champignons, copeaux de truffes, Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive truffée	
MAFALDINE ALLA NORMA	16,90
Sauce tomate, ail, aubergines grillées, aubergines frites, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais	
LINGUINI TONNO E SALMONE	17,90
Tonn, saumon, champignons des bois, échalote, persil, crème, citron, huile d'olive EVO italienne	
FUSILLI AL PISTACCHIO	16,90
Guanciale frite, pesto de pistache, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, éclats de pistaches, huile d'olive EVO italienne	
FUSILLI AL PESTO	16,90
Pesto de basilic, tomates séchées, oignons de pin, jambon de Parme AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne	
Pasta fresca ripiena	
RAVIOLACCI N'DUJA E PECORINO	16,90
Raviolis farcis à la ricotta di bufala AOP, Nduja et pecorino, crème de spianato à la tomate	
PANCIOTTI MELANZANE E SCAMORZA	16,90
Panciotti farcis à la scamorza fumée et aubergines grillées, crème d'aubergines, citrini et menthe	
AGNOLINI 4 FORMAGGI	15,90
Agnolini aux 4 fromages, sauce gorgonzola, taleggio et Parmigiano Reggiano AOP, miel	
AGNOLINI TARTUFO E FUNGHI PORCINI	18,90
Agnolini à la ricotta di bufala AOP et à la truffe, crème de truffes, copeaux de truffes, Parmigiano Reggiano AOP	
Lasagne	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	15,90
Sauce tomate, viande de bœuf, veau et porc haché, mozzarella fior di latte, bœuf, tomates cerises, oignons, ail, câpres, Parmigiano Reggiano AOP	
LASAGNA ALLE VERDURE	15,90
Lasagnes aux légumes, Parmigiano Reggiano AOP, mozzarella fior di latte	
Storia Italiana	
RISTORANTE & PIZZERIA	

Prezatti & Associati - 02 7600 0000 | Prezatti & Associati - 02 7600 0000



Devenir franchisé !

LES CHIFFRES CLÉS :

2

RESTAURANTS
en succursale

2

RESTAURANTS
en franchise
ouverture 2026

1.1 à 1.3M

CA
50 à 80 places assises

2 à 2.8M

CA
120 à 160 places assises

5

ANS D'EXPÉRIENCE

27€

TICKET MOYEN

72%

MARGE

18 à 21%

DU CA
EBITDA

Devenir franchisé !



CRITÈRES D'IMPLANTATIONS :

PETIT FORMAT

- Emplacement : centre-ville (150-250m²)
 - Investissement : à partir de 250 000 € en fonction du local
 - Apport personnel nécessaire : 50 000 € minimum
-
- Droit d'entrée : 25 000 €
 - Royalties : 5% du CA
 - Redevance digitale et marketing : 1% du CA
 - Durée du contrat de franchise : 7 ans

GRAND FORMAT

- Emplacement : zone industrielle (350-500 m²)
 - Investissement : à partir de 600 000 € en fonction du local
 - Apport personnel nécessaire : 150 000 € minimum
-
- Droit d'entrée : 25 000 €
 - Royalties : 5% du CA
 - Redevance digitale et marketing : 1% du CA
 - Durée du contrat de franchise : 7 ans

SÌ RISTORANTE EN FRANCE



Restaurants en succursales

Brest centre ville
Brest zone industrielle



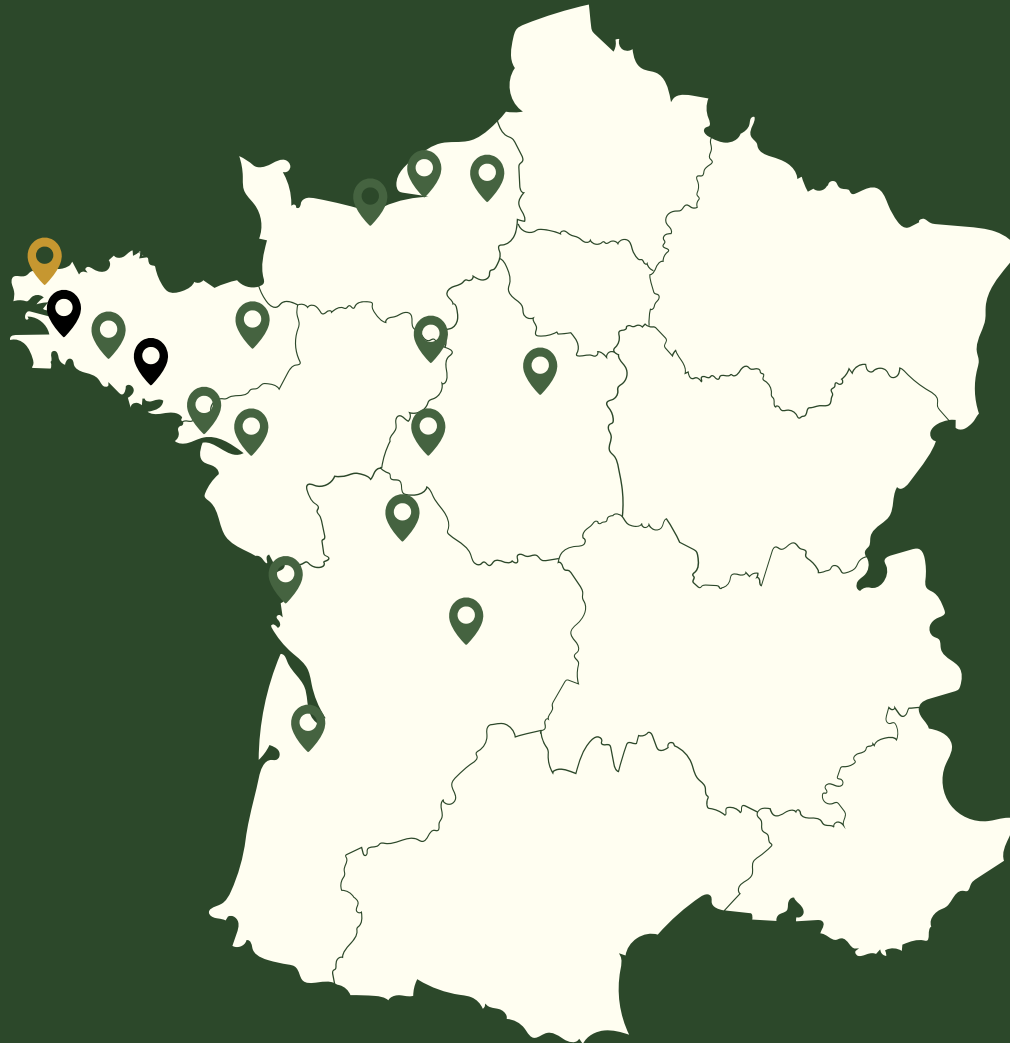
Prochaines ouvertures en franchise

Quimper
Vannes



Objectifs d'ouverture

Lorient	Tours
Rennes	Orléans
Nantes	Poitiers
Le Mans	Limoges
La Rochelle	Bordeaux
Caen	Le Havre
Rouen	Saint Nazaire





Notre accompagnement

Chez SÌ Ristorante, on vous accompagne à chaque étape de l'élaboration de votre franchise, il nous tient à cœur de partager notre expérience et nos conseils avec nos futurs collaborateurs.

Remplissez le questionnaire

1

RDV avec les fondateurs
Présentation de notre concept

3

Signature du DIP

5

Formation
+ recherche de financement

7



9

2

On vous recontacte !

4

Découverte des restaurants pilotes

6

Recherche des locaux
+ validation emplacement

8

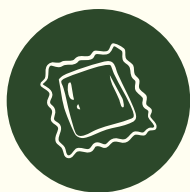
Signature du contrat de franchise

Le profil recherché

Le groupe SÌ recherche des personnes motivées par l'idée d'entreprendre et partageant les mêmes valeurs humaines comme la convivialité, le travail d'équipe, le respect.



**Aime se lancer
de nouveaux
défis**



**Aime la
gastronomie
italienne**



**Bon
gestionnaire**



**Management et
travail d'équipe**



**Sens du
commerce**

SI VOUS VOUS RECONNAISSEZ, REJOINGEZ L'AVENTURE SÌ !

Contact

✉ franchise@si-ristorante.fr

☎ 02.29.62.77.64

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



@SÌ RISTORANTE - Storia Italiana



Ou sur notre site web