



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

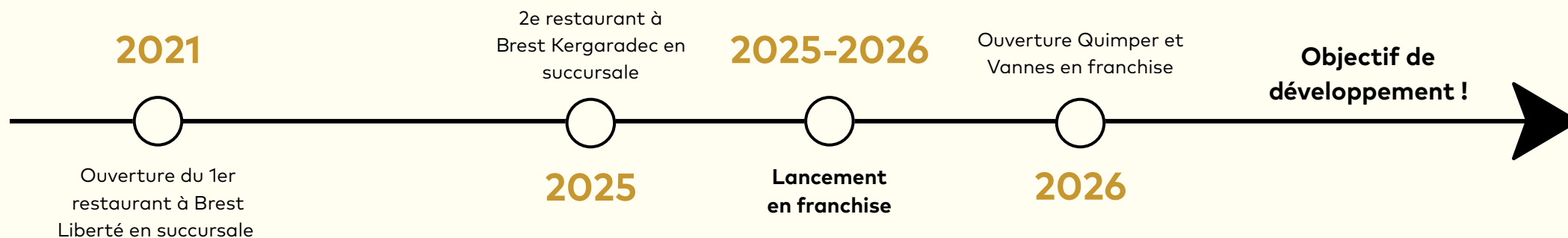
AUTENTICITÀ

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		Pizza		Pasta	
BRUSCHETTA 2 pains à l'ail, tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, roquette, basilic frais, huile d'olive EVO italienne, charcuterie ou autres jambon de Parme AOP, mortadella pistachée ou apéritif picante	10,90	MARGHERITA BUFALA Sauce tomate, mozzarella di bufala AOP, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	10,90	PENNE ALLA SORRENTINA Sauce tomate, tomates, mozzarella di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	11,90
MELANZANA FRITTA Aubergines poivées, ricotta di bufala AOP citronnée, pesto de basilic, crème de polenta, pickles d'olives, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP	9,90	SICILIANA Sauce tomate cerises jaunes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives italiennes, zestes de citron, persillade	14,90	PENNE AL POLLO E PORCINI Crème aux câpres, champignons des bois, poulet, Parmigiano Reggiano AOP, oignons, huile d'olive EVO italienne	16,90
BRUSCHETTA RUSTICA 2 tranches de pain ruz ciselées, scamorza fumée, confiture de figues et jambon de Parme AOP	11,90	CAPRICCIOSA (peut sur demande) Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, artichauts, olives italiennes, basilic frais	15,90	LINGUINI ALLA CARBONARA Quadrata frai, Parmigiano Reggiano AOP, jaune d'œuf, huile d'olive EVO italienne	14,90
PEPERONE TONNATO Carpaccio de pezzone grillés au four, sauce tonnatto, thon, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	9,90	AL TONNO Sauce tomate cerises jaunes, mozzarella fior di latte, thon, oignons, polenta grillée, courgettes frites, olives italiennes, basilic frais, huile d'olive EVO italienne	16,90	LINGUINI BURRATA E PISELLI Quadrata frai, crème de pezza picie, burrata di bufala AOP, huile d'olive EVO italienne	15,90
VITELLO TONNATO Nœud de veau cuit à basse température, coupes fines carpaccio, sauce vitello tonnato (thon, câpres, anchois, mayonnaise)	12,90	REGINA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, basilic frais, olives italiennes, huile d'olive EVO italienne	14,90	MAFALDINE AL TARTUFO Crème de truffes, jambon braisé à la truffe, champignons, copeaux de truffes, Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive truffée	19,90
SCAMORZA ALLA NAPOLETANA Bouchées de scamorza poivée, service avec une sauce tomate maison mijotée 2 heures	9,90	MORTADELLONA Peste de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella pistachée, stracciatella, basilic frais, éclats de pistaches, huile d'olive EVO italienne	17,90	MAFALDINE ALLA NORMA Sauce tomate, oignons grillés, aubergines grillées, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais	13,90
Burrata & co		CALABRESSE Sauce tomate, mozzarella fior di latte, apéritif picante, courgettes de pezzone rouges, oignons, scamorza fumée, tomates cerises, filaments de pistache	16,90	LINGUINI TONNO E SALMONE Thon, saumon, champignons des bois, épinards, parmesan, crème, câpres, huile d'olive EVO italienne	17,90
POMODORI E BURRATA CREMOSA Tomates tomates, burrata di bufala AOP, pesto d'ail citronné, basilic frais, copeaux de parmesan, huile d'olive EVO italienne, crème de fromage italien	11,90	PANCETTA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pancetta, câpres, miel, roquette	15,90	FUSILLI AL PISTACCHIO Quadrata frai, pesto de pistache, ricotta di bufala AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, éclats de pistaches, huile d'olive EVO italienne	16,90
BURRATA AL TARTUFO Burrata di bufala AOP, crème de truffes, copeaux de truffes, truffle noir, Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne	16,90	POLLO Peste genovese, mozzarella fior di latte, poulet, courgettes grillées, tomates séchées, oignons, polenta grillée	15,90	FUSILLI AL PESTO Peste de basilic, tomates séchées, oignons de pin, jambon de Parme AOP, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, huile d'olive EVO italienne	16,90
BURRATA FRITTA AL PESTO Burrata di bufala AOP frite, farce au poulet, sauce truffée, deux pestos	11,90	TARTUFATA 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	18,90	Pasta fresca ripiena	
STRACCIATELLA Câpres, tomates, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, artichauts, polenta grillée, tomates cerises, basilic frais	9,90	TARTUFO E STRACCIATELLA Mozzarella fior di latte, stracciatella truffée, jambon italien braisé à la truffe, copeaux de truffes, roquette, tomates confites, huile de truffe italienne	19,90	RAVIOLACCI N'DUJA E PECORINO Raviolis farcis à la ricotta di bufala AOP, Nduja et pecorino, crème de pesto à la tomate	16,90
Insalate		VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, artichauts, polenta grillée, tomates cerises, basilic frais	14,90	PANCIOTTI MELANZANE E SCAMORZA Panciotti farcis à la scamorza fumée et aubergines grillées, crème d'aubergines, olives et menthe	16,90
CESARE Salade mesclun, fillets de poulet pané, pesto frai, tomates cerises, courgettes grillées, truffle noir, miel, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, sauce dressing maison, basilic frais, oignons frites, sauce caesar	15,90	Calzone		AGNOLINI 4 FORMAGGI Agnolini aux 4 fromages, sauce gorgonzola, taleggio et Parmigiano Reggiano AOP, miel	15,90
VEGETARIANA Salade mesclun, mozzarella di bufala AOP, tomates cerises confites, oignons, aubergines frites, courgettes de pezzone rouges, courgettes grillées, artichauts à la romaine, basilic frais, croûtons à l'ail, huile d'olive EVO italienne, crème de fromage italien	16,90	CLASSICO (sur demande) Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, basilic frais	14,90	AGNOLINI TARTUFO E FUNGHI PORCINI Agnolini à la ricotta di bufala AOP et à la truffe, crème de truffes, copeaux de truffes, Parmigiano Reggiano AOP	18,90
SALMONE Salade mesclun, tomates cerises confites, pickles d'olives, aubergines grillées, courgettes de pezzone rouges, courgettes à l'ail, croûtons à l'ail, saumon, ricotta di bufala AOP, huile d'olive EVO italienne	16,90	CALZONE SI (sur demande) Sauce pesto de basilic, mozzarella fior di latte, speck, scamorza fumée, pommes de terre	16,90	Lasagne	
CAPRA E MIELE Salade mesclun, tomates cerises, courgettes grillées, tomates confites et miel, pesto frai, jambon de Parme AOP, huile d'olive EVO italienne	16,90	À partager ou en solo		LASAGNA ALLA BOLOGNESE Sauce tomate, viande de bœuf, veau et porc haché, mozzarella fior di latte, sauce béchamel, courgettes, oignons, ail, câpres, Parmigiano Reggiano AOP	15,90
		MISTO Assortie de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés et sauce tomate	21,90	LASAGNA ALLE VERDURE Lasagnes aux légumes, Parmigiano Reggiano AOP, mozzarella fior di latte	15,90
		CAMERBERT DI BUFALA Camerbert di bufala AOP, miel ou sauce	14,90		
		CAMERBERT DI BUFALA A LA TRUFFE Camerbert di bufala AOP à la truffe, miel ou sauce	17,90		
		BAR & ARANCINI Carpaccio de viande de porc, parmesan et huile d'olive	9,90		
		VITELLO TONNATO Nœud de veau cuit à basse température, coupes fines carpaccio, sauce vitello tonnato (thon, câpres, anchois, mayonnaise)	18,90		



STORIA Italiana
RISTORANTE & PIZZERIA

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



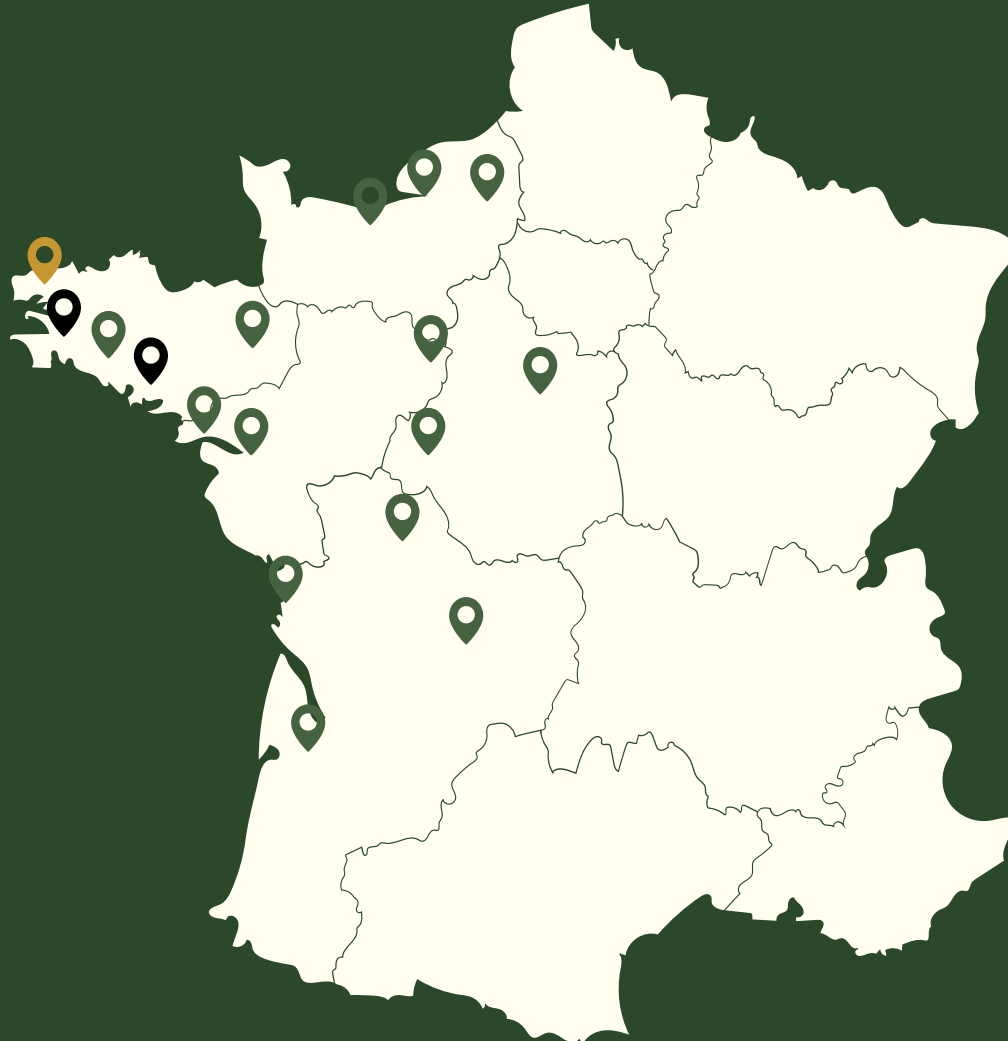
Prochaines ouvertures en franchise

Quimper
Vannes



Objectifs d'ouverture

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



STORIA *Italiana*



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

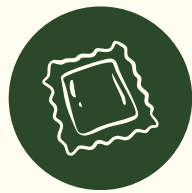
Signature du contrat de franchise

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