



Et enfin Les Dolci della casa, gourmands et généreux. On retrouve à la carte l'incroyable « Questo non è un tiramisù » une libre interprétation du plus connu des desserts italiens.

Le tout bien tassé par un café venu tout droit de Plaisance (Piacenza), ville natale de Laura et Bastien, et torréfié par Musetti, torréfacteur depuis 1934 !

Un voyage rendu possible grâce au « menu dégustation » proposé au dîner où l'on se délecte d'un cicchetto, d'une entrée, d'un primo, d'un secondo et d'un dessert.

Au déjeuner, c'est entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts que l'on s'initie à la culture gastronomique italienne. Fièrement affiché à l'ardoise, le menu change tous les jours, de quoi se laisser surprendre par des produits frais importés d'Italie en direct de chez 200 petits producteurs locaux (fromage, charcuterie, huile d'olive, café, riz ...).

Au rez-de-chaussée, l'enoteca (cave à manger, en italien) propose une large carte des vins, des flacons d'auteurs aux plus belles bouteilles italiennes. Plus de 30 références uniques, qui s'inscrivent comme une célébration des cépages italiens. Les amateurs auront le plaisir de parcourir la Botte en découvrant des Nebbiolo piémontais, Sangiovese toscans, Grillo sicilien et Nero di Troia des Pouilles. Coup de cœur ? Laura et Bastien proposent aussi leurs produits à la vente !



Crédit photos : Damien Boisson-Berçu

## Informations pratiques

Damigiana

58 rue Jean-Jacques Rousseau 75001 Paris

09 82 41 07 01

Du lundi au samedi, de 12h30 à 14h30 et de 19h à 23h30

Damigiana-paris.com

Instagram & Facebook : @Damigiana\_paris

