

BISTROTTO



BISTROTTO

BISTROTTO : LA NOUVELLE TRATTORIA QUI MET MONTMARTRE À L'HEURE ITALIENNE

LES AMATEURS DE CUISINE ITALIENNE ONT UNE NOUVELLE ADRESSE À INSCRIRE DANS LEUR CARNET GOURMAND : BISTROTTO, FRAÎCHEMENT DÉBARQUÉ 6 RUE DE LA FONTAINE DU BUT, EN LIEU ET PLACE DE L'ESCALIER, TOUT EN HAUT DE MONTMARTRE. UN SPOT SANS CHI-CHI, ULTRA CONVIVIAL, OÙ L'ON MANGE BIEN, FRAIS ET SANS EXPLOSER SON PEL.



UNE HISTOIRE D'AMITIÉ JUSQUE DANS L'ASSIETTE

BISTROTTO, C'EST D'ABORD UNE BELLE HISTOIRE ENTRE RAFAEL ET ARTHUR. ARTHUR, LE MAESTRO DERRIÈRE SUGO PASTA FRESCA (LE REPAIRE DES FANS DE PÂTES RUE SAINT-AUGUSTIN, AKA LE LITTLE ITALY DU 2ÈME), A PARTAGÉ SES RECETTES AVEC RAFAEL EN TOUTE AMITIÉ. UNE TRANSMISSION CULINAIRE SINCÈRE, OÙ LE GOÛT DU PARTAGE L'EMPORTE SUR LA CONCURRENCE. RÉSULTAT ? LES SAUCES QUI FONT LE SUCCÈS DE SUGO SE RETROUVENT MAINTENANT SUR LA BUTTE, AVEC L'AVAIL ET L'ENTHOUSIASME DU CHEF.



AU MENU : DES CLASSIQUES ET DES PÉPITES MAISON

AU BISTROTTO, ON DÉBARQUE POUR UN PLAT QUI FAIT DU BIEN, UN COCKTAIL BIEN SENTI ET UNE AMBIANCE QUI INVITE À S'ATTARDER. ICI, JUSTE UNE TRATTORIA COMME ON L'AIME : GÉNÉREUSE, AUTHENTIQUE ET FAITE AVEC DES PRODUITS DE SAISON.

CÔTÉ ENTRÉES, ON RETROUVE NOTAMMENT L'INCONTOURNABLES DE CHEZ SUGO : CARCIOFI, CES ARTICHAUTS DES POUILLES CONFITS À L'HUILE D'OLIVE AVEC TOMATES SÉCHÉES ET NOISETTES DU PIÉMONT. MAIS AUSSI UN VITELLO TONNATO COMME LÀ-BAS, ET UNE SALADE D'ENDIVES DE TRÉVISE TWISTÉE AVEC DES NOISETTES, DES CLÉMENTINES ET DES OLIVES TAGGIASCHE. OU ENCORE UNE STRACCIATELLA CRÉMEUSE ARROSÉE D'HUILE D'OLIVE.

POUR LA SUITE, LA TRADITION PARLE D'ELLE-MÊME. LA PASTA AL RAGÙ, MIJOTÉE LONGUEMENT AVEC UN EFFILOCHÉ DE BŒUF ET DES TOMATES DE SARDAIGNE, EST RELEVÉE D'UNE GREMOLATA QUI VIENT RÉVEILLER LE TOUT. LES CACIO E PEPE JOUENT LA CARTE DU MINIMALISME PARFAITEMENT MAÎTRISÉ AVEC UN PECORINO ROMANO ET UN POIVRE NOIR TOASTÉ. LE PESTO, LUI, ENROBE LES PÂTES D'UN MÉLANGE PARFUMÉ DE BASILIC, PARMIGIANO REGGIANO, PECORINO ROMANO, AIL, AMANDES DE SICILE ET HUILE D'OLIVE. POUR VARIER LES PLAISIRS, L'ESCALOPE MILANAISE CROUSTILLANTE POUR UNE TOUCHE DE TRADITION TOUT EN SIMPLICITÉ.



EN DESSERT, DU CLASSIQUE BIEN EXÉCUTÉ : UN TIRAMISU AÉRIEN ET CRÉMEUX, UNE TORTA CAPRESE ULTRA FONDANTE AU CHOCOLAT 70 %, AMANDES ET CERISES AMARENA, ET UNE PANNA COTTA VANILLE ET FLEUR D'ORANGER.

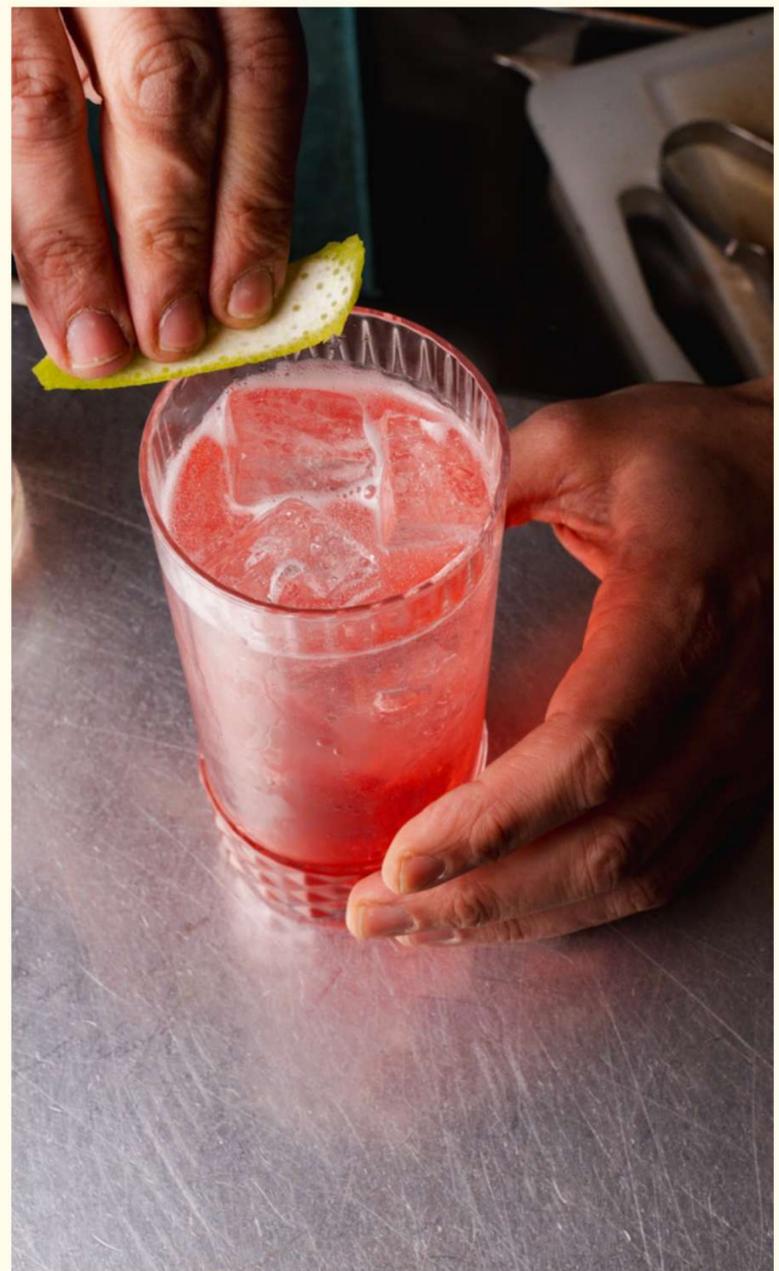


UNE TRATTORIA AVEC UNE CARTE DES VINS ET COCKTAILS BIEN AFFÛTÉE

CHEZ BISTROTTO, LA PASSION DU VIN SE DÉGUSTE AU VERRE OU À LA BOUTEILLE, AVEC UNE SÉLECTION SOIGNÉE DE CRUS ITALIENS VENUS DE DIFFÉRENTES RÉGIONS. DU ROUGE INTENSE ET ÉPICÉ DES TERROIRS SICILIENS AUX VALPOLICELLA DÉLICATS DU NORD, CHAQUE RÉFÉRENCE A ÉTÉ CHOISIE POUR ACCOMPAGNER AVEC JUSTESSE LES PLATS DE LA MAISON. LES BLANCS VENUS DES MARCHES, OU MONTEPULCIANO NE SONT PAS EN RESTE, ENTRE FRAÎCHEUR ET COMPLEXITÉ AROMATIQUE, OFFRANT DES ACCORDS SUBLIS ET ÉLÉGANTS.

ET POUR CEUX QUI AIMENT DÉBUTER OU CONCLURE LEUR REPAS SUR UNE TOUCHE PLUS AUDACIEUSE, LA CARTE DES COCKTAILS OFFRE UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE CLASSIQUES INTÉPRELS ET CRÉATIONS MAISON PLEINES DE PANACHE. DES NEGRONI VIEILLI EU FUT DE CHÊNE IMPECCABLEMENT DOSÉS AUX SPRITZ ENSOLEILLÉS, EN PASSANT PAR DES MÉLANGES PLUS POINTUS OÙ LES AMERS, LES INFUSIONS MAISON ET LES AGRUMES VIENNENT SURPRENDRE ET RAFRAÎCHIR, CHAQUE COCKTAIL EST PENSÉ COMME UNE EXPÉRIENCE À PART ENTIÈRE.

QUE CE SOIT POUR TRINQUER AUTOUR D'UN BON VERRE OU POUR S'ATTARDER SUR UNE DERNIÈRE GORGÉE, BISTROTTO CÉLÈBRE L'ART DE BIEN BOIRE AVEC AUTANT DE PASSION QUE CELUI DE BIEN MANGER.



LE DÉCOR EST PLANTÉ



NI TROP GUINDÉ, NI TROP ROOTS, BISTROTTO EST L'ADRESSE OÙ L'ON ATTERRIT SANS SE POSER DE QUESTIONS : UN DÉJEUNER SOLO, UN DÎNER ENTRE POTES, UNE RENCONTRE FORTUITE AUTOUR D'UN BON SPRITZ OU D'UN VERRE DE PRIMITIVO. UN VRAI BISTROT DE QUARTIER OÙ L'ITALIE SE VIT SANS PRÉTENTION, AVEC JUSTE CE QU'IL FAUT DE COOLITUDE ET D'AUTHENTICITÉ.

BREF, MONTMARTRE A TROUVÉ SA NOUVELLE PLANQUE TRANSALPINE !



