



## COCO ROCCO, TOUTES LES SAVEURS DE L'ITALIE À PUTEAUX

*Niché à seulement dix minutes de la Porte Maillot, Coco Rocco est une invitation à voyager en Italie dans un décor poétique. En bordure de cours d'eau, places typiques, recettes de la Mamma concoctées par le Chef Massimiliano Poli, décoration fleurie aux couleurs douces : zoom sur la nouvelle adresse qui va faire voyager !*

Nouveau temple de la cuisine traditionnelle italienne, Coco Rocco vient réveiller la ville de Puteaux en cette rentrée ! Ouverte en Juillet 2023, l'adresse se veut aussi authentique qu'une grande tablée du dimanche en Toscane et dépaysante qu'un dîner à Naples. Aux commandes, le Chef Massimiliano Poli, accompagné de sa femme Serena, et les équipes des Bistrot Pas Parisiens. Une histoire de rencontres qui donne lieu à une parenthèse enchantée.



La suite est une farandole de saveurs : Gnocchis façonnés à la main chaque matin, avec seulement de la farine et de l'eau, servis avec de la provola fumée, du parmesan 24 mois et des tomates San Marzano ; Mezzo pacchero alla vera carbonara ; Fusilli alla nerano ; et des pizzas cuites dans un four traditionnel napolitain. On craque pour la Mortadella: fior di latte, mortadella, pesto de pistaches concassées, burrata e granella di pastacchio.

Pour les becs sucrés, le Tiramisu servi directement à la cuillère et revisité dans une version croustillante avec un crumble de cacao mettra tout le monde d'accord ! Les beignets frits enrobés de sucre, servis avec une crème de pistache de Sicile, ou la Panna cotta à la fève de tonka, crumble d'amandes et coulis de poire, aussi !

Menu : entrée - plat - dessert à 35.99€.

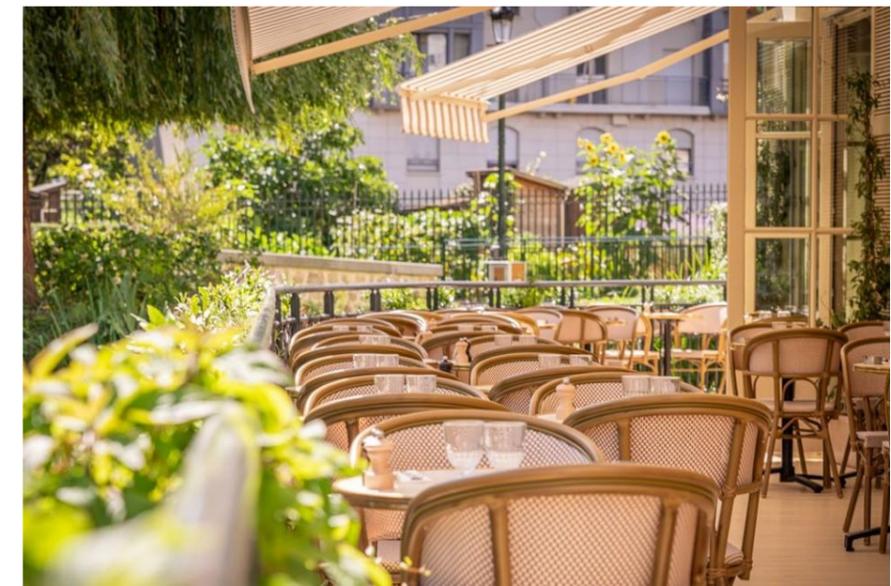
## UN BISTROT PAS PARISIEN... ITALIEN !

Premier restaurant italien dans la famille des Bistrot Pas Parisiens, la recette reste la même : une cuisine de Chef accessible à tous ; aux portes de Paris. Avec cette nouvelle adresse, le groupe continue son développement avec tous les ingrédients qui en font son succès : des lieux atypiques, des restaurants soignés dans les moindres détails, une véritable cuisine de chef et des prix doux. Avec pas moins de 9 adresses qui font bouger la capitale, Les Bistrot Pas Parisiens n'ont pas fini de s'étendre avec l'ouverture de 4 nouvelles adresses d'ici fin 2024 : Boulogne-Billancourt, Sèvres, La Garenne Colombes et Croissy-sur-Seine.

## LA CUISINE AUTHENTIQUE DELLA MAMMA

Pour son premier restaurant, le Chef Massimiliano Poli, passé par les cuisines d'Eataly (en tant que Chef Exécutif de toutes les adresses) et La Famiglia à Paris, souhaite faire (re)découvrir l'Italie à ses clients à travers des plats emblématiques et des recettes inspirées de sa grand-mère. Un clin d'oeil que l'on retrouve aussi dans le nom, Rocco étant celui de la grand-mère de sa femme.

Avec comme mot d'ordre de sourcer ses produits directement chez les producteurs en Italie, le Chef souhaite rendre hommage à une culture gastronomique riche et authentique. Le repas commence avec des antipasti à partager - ou non - comme la Bruschetta vesuvio agrémentée de pomodoro rouge du Vésuve et jaune Carbaniro, straciatella des Pouilles et huile au basilic Pregio ; les Sardines et provola accompagnée d'un coulis de tomate du Vésuve de Naples ; ou la traditionnelle Parmigiana.



## INFOS PRATIQUES

Coco Rocco, Cantina Italiana  
95 Avenue du Général de Gaulle,  
92800 Puteaux  
01 77 37 83 95  
Ouvert 7j/7 de 12h00 à 14h30 et  
de 19h00 à 23h30  
<https://www.cocorocco.fr/>

