

La Mia Città : L'évasion street-food d'Agen

Agen découvre depuis quelques mois une toute nouvelle expérience culinaire avec l'ouverture de La Mia Città au cœur du Marché Couvert. Un restaurant de street-foodgastronomique qui promet de ravir les papilles et d'éveiller les sens. Produits frais, service rapide et cuisine gourmande : l'enseigne pari sur ce trio gagnant pour un déjeuner sur le pouce ou un dîner entre amis !



UN RESTAURANT MULTI-SAVEURS



Inspirée de la région agenaise, des origines du Chef et de la culture méditerranéenne, La Mia Città offre une expérience culinaire unique en son genre, où chacun des 5 plats phares racontent une histoire et chaque bouchée transporte les convives vers des destinations lointaines. Du pastrami né en Europe de l'Est au véritable hot dog US en passant par le pulled pork Aquitain revisités, le menu éclectique de La Mia Città célèbre la diversité culturelle à travers une palette de saveurs exquises.

En combinant savoir-faire et passion, les fondateurs, PaulCréma et Martin Cuny sont arrivés à concocter ensemble, après 2 années de test, des recettes exquises élaborées avec des ingrédients de qualité 100% français. Ainsi, ils mettent tout en œuvre pour proposer une cuisine la plus locale possible, avec une approche court-circuit. La Mia Città suit donc la saisonnalité et s'approvisionne essentiellement auprès de petits producteurs des régions où ils envisagent ds'installer ; dans le cas présent, pour leur premier restaurant, c'est avec les producteurs et éleveurs de la Nouvelle-Aquitaine.

* UN CADRE CHALEUREUX ET ACCEUILLANT



La Mia Città ne se contente pas de proposer des plats délicieux alliant street-food et gastronomie ; c'est aussi une enseigne qui propose le soir une carte version pinchos et les week-ends, un service traiteur. Avec son ambiance familiale et chaleureuse, le restaurant de 60 m² doté d'une vingtaine de places, invite les convives à se détendre, à partager des histoires et à créer des souvenirs mémorables où la convivialité est à l'honneur.

« Chez La Mia Città, nous croyons que la nourriture est bien plus qu'une simple nécessité ; c'est une forme d'art qui unit les gens et transcende les frontières », **déclare Paul Créma, le cofondateur du restaurant.**

« Nous sommes fiers d'offrir à nos clients une expérience culinaire authentique et immersive, où chaque plat est préparé avec passion et savoir-faire » **indique Martin Cuny, cofondateur et chef du restaurant.**

* À PROPOS DE LA MIA CITTÀ

La « Mia Città » qui se traduit par « ma ville natale », est l'histoire de Paul & Martin jeunes diplômés d'Écoles hôtelières et amis depuis 15 ans. Engagés et passionnés, tous deux construisent l'identité du restaurant autour d'un esprit convivial et gourmand. Produits locaux et raffinés valorisant le travail des producteurs de la région, sublimeront la cuisine de leurs racines.

