

# CICCIOLINA, LA NOUVELLE TRATTORIA DE MONTORGUEUIL



Pour ceux **O** qui ont la référence, son nom est à l'image de sa cuisine : iconique et affranchie des codes ! A la Ciciolina, adresse qui vient tout juste d'ouvrir ses portes au cœur de Paris, on y déguste des créations pizzas originales, des antipastis savoureux & des desserts qu'on ne voit nul par ailleurs.

Authentique trattoria avec des produits fraîchement débarqués d'Italie et une cucina maison qui sent bon l'huile d'olive, la Ciciolina et sa brigade réveillent les papilles en s'appropriant parfaitement les codes du savoir-faire italien.

Un décor contemporain et convivial, une cuisine ouverte, un remarquable four à pizza et une terrasse pour profiter des rayons du soleil, c'est une invitation au voyage que nous propose cette nouvelle table, qui nous emmène, quasi l'espace d'un repas vivre la dolce vita.

Aux manettes ? Un duo de choc : Gregor Guyomard, expert de la restauration et de la nuit parisienne depuis près de 20 ans et Olivier Dacourt, ex-footballeur international français ayant évolué au sein de grands clubs italiens (AS Rome, Inter Milan), à l'origine de toutes ses inspirations culinaires.

Arancini truffés, pizza Splendida, tiramisu al limoncello et vin des Pouilles, n'attendez plus, il y en a pour tous les goûts ! Andiamo, ragazzi ?



# INFORMATIONS PRATIQUES

Cicciolina

0

21 rue Pierre Lescot, Paris 1

De 12h à 2h du lundi au samedi

Sur place, à emporter et en livraison. 01 40 26 26 26

0

55 places assises à l'intérieur et 32 places en terrasse

0

[INSTAGRAM](#)

[SITE INTERNET](#)

0

