

the hoxton

THE HOXTON, PARIS DÉVOILE SA NOUVELLE TERRASSE D'ÉTÉ MERCATINO AVEC ITALICUS : LA SICILE AU CŒUR DU SENTIER



C'est presque l'été ! **The Hoxton, Paris** s'associe cette année à la Maison **Italicus** pour l'ouverture de **Mercatino**, la nouvelle terrasse la plus convoitée de Paris. Ambiance *Dolce Vita* garantie, le spot idéal pour déguster une cuisine du soleil accompagnée par une carte de cocktails rafraîchissants, à base de liqueur Italicus.

En collaboration avec la Maison de liqueur italienne, six cocktails ont été spécialement créés pour la carte de **Mercatino** avec notamment : **Inversione** (*Italicus, Malfy Limone, zeste de citron & capre*), **Rosolio Spritz** (*Italicus, Prosecco, eau gazeuse, framboise & pêche*), ou encore **Agrodolce** (*Italicus, Malfy Rosa, bitter sweet vermouth, olive verte*).

Crée par le mixologue de renom et expert en spiritueux italiens Giuseppe Gallo, Italicus est un apéritif tendance aux notes d'agrumes qui sublime les plantes aromatiques du terroir italien, telles que le cédrat de Sicile et la bergamote de Calabre. Ce spiritueux offre un équilibre parfait entre la fraîcheur des agrumes et la légère amertume apportée par la rose et la lavande.

Fidèle à l'ADN de The Hoxton, Paris la terrasse **Mercatino** elle-même est une invitation à la détente absolue et à la convivialité. De grandes tables rondes en bois à l'ombre des parapluies

rayés, entourées de plantes aromatiques : un véritable petit écrin de verdure installé dans le 2^{ème} arrondissement. L'idéal pour profiter d'un bon dîner d'été entre amis !

Côté design, une décoration aux influences méditerranéennes anime la terrasse : assiettes en céramique rose pastel, têtes de Moro enrichies de bouquets de branches d'olivier, riches paniers d'agrumes parfumés et carafes en grès : tout le charme et les parfums d'un voyage en Sicile sont ainsi réunis.

Au menu, une ribambelle des mets à partager qui évoquent l'*aperitivo* italien : *fleurs de courgette en tempura*, *burrata de chez Nanina*, *carpaccio de tomates anciennes avec crème épaisse aux herbes*, ou alors *pastèque façon pastrami*. La carte des desserts propose quant à elle un *cannolo de rhubarbe*, *fraise Fontainebleau* (fraise de chez Christophe Latour, crème montée, langue de chat), ou encore *comme un fruttini* (des fruits contenant un sorbet. Au choix : mangue, fraise, banane...). Tout ce qu'il faut pour un voyage gourmand dans le *Bel Paese* sans quitter la capitale !



Informations pratiques :

The Hoxton, Paris 30-32 Rue du Sentier, 75002 Paris.

Terrasse Mercatino ouverte tous les jours de 12h à 15h au déjeuner / de 18h à 22h30 au dîner.

Fermeture terrasse à 23h30

Carte dîner proposée jusqu'à 22h30

Carte cocktails proposée jusqu'à 23h

À propos de The Hoxton

The Hoxton est une série d'open-house, ancrés dans la culture et la communauté, situés dans des villes clés du Royaume-Uni, d'Europe et d'Amérique du Nord. Chaque hôtel est le reflet et le prolongement de son quartier, inspiré par la diversité et l'originalité des rues qui l'entourent. Grâce à des espaces publics dynamiques et accueillants et à des concepts de restauration passionnants, chaque Hoxton est autant une destination pour la communauté locale que pour les clients.

The Hoxton, Shoreditch a ouvert ses portes en 2006, suivi par Holborn (2014), Amsterdam (2015) et Paris (2017). L'expansion mondiale a vu l'arrivée de The Hoxton, Williamsburg (2018), Portland (2018), Chicago (2019) et Downtown LA (2019), Southwark (2019), Rome (2021), Barcelone (2022), Shepherd's Bush (2022) et The Hoxton, Bruxelles devrait ouvrir en mai 2023. The Hoxton fait partie d'Ennismore, une société d'hôtellerie créative ancrée dans la culture et la communauté, avec un collectif mondial de marques entrepreneuriales et entreprise fondées par leurs fondateurs, dont l'objectif est au cœur de leur activité.

À propos de Italicus

ITALICUS a été créé par l'autorité en matière de spiritueux italiens, Giuseppe Gallo, pour faire revivre la catégorie oubliée des Rosolio. Avec des notes de bergamote de Calabre, ITALICUS est fabriqué à partir des meilleurs ingrédients italiens pour créer une gorgée d'Italie. Le design frappant de la bouteille incarne l'histoire et l'héritage des différentes régions d'Italie, tout en racontant l'histoire de l'Aperitivo, la boisson traditionnelle de Rosolio consacrée par le temps. ITALICUS est l'un des aperitivo les plus primés au monde. ITALICUS Rosolio di Bergamotto a reçu le prix du meilleur nouveau spiritueux en 2017 lors des prestigieux Tales of the Cocktail Spirited Awards, et celui de la meilleure marque de liqueur en vogue par Drinks International en 2022, 2021, 2020 et 2019.

