



IL GIARDINO

LA NOUVELLE TERRASSE ITALIENNE LA PLUS CONVOITÉE DU PRINTEMPS

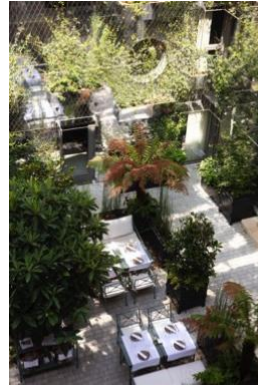
Les Jardins du Faubourg dévoile son tout nouveau restaurant aux douceurs italiennes Il Giardino, dirigé par le Chef Davide Pecorella. L'adresse idéale pour profiter pleinement de l'arrivée des beaux jours.

UN ECRIN DE VERDURE ENSOLEILLÉ AU CŒUR DE PARIS

Dans un cadre élégant et intimiste, **Il Giardino**, le restaurant de l'hôtel Les Jardins du Faubourg, propose une **cuisine raffinée italienne** à déguster **en terrasse** le temps d'un déjeuner ou d'un diner.

La journée, les rayons du soleil traversent la **terrasse cachée en fleuraison**, offrant un cadre singulier aux résidents et curieux qui souhaitent profiter d'une pause ensoleillée.

Dès la nuit tombée, la terrasse s'illumine comme un ciel étoilé, laissant place à **une atmosphère plus romantique**, idéale pour un diner aux chandelles en amoureux.



LA NOUVELLE TABLE ITALIENNE SIGNÉE DAVIDE PECORELLA

Pour cette nouvelle saison estivale, l'adresse est confiée au chef napolitain **Davide Pecorella**. Arrivé en France en 2014 par amour pour la gastronomie française, le chef a fait ses armes dans de prestigieuses maisons comme le Georges et l'Orangerie (Georges V), ainsi qu'à L'oiseau Blanc (Peninsula). **Il Giardino** est aujourd'hui **sa première adresse**, un nouveau défi pour le chef qui souhaite proposer une **cuisine passionnelle**, qui lui ressemble.





LA TRADITION ITALIENNE REVISITÉE

L'arrivée des beaux jours donne de l'inspiration à ce chef enjoué et dynamique, qui dévoile de belles propositions, **inspirées des recettes de sa grand-mère**.

Dès les entrées, les clients se sélectionneront du Poulpe, *Burrata (en Provenance directe d'Italie)*, *poivrons et feuille d'huître*. Fabriquée la veille à Naples, importée le matin même et dégustée au déjeuner, la burrata fera voyager dès la première bouchée. Le chef accorde une importance primordiale au sourcing des produits qu'il a concisément **sélectionné auprès de petits producteurs** de sa région natale.

Place ensuite au délicieux *Carpaccio de thon parsemé de capres, oignons, sarrasin et basilic* pour commencer le repas. Les *Gnocchi de pommes de terre, friarielli et palourdes* feront également l'unanimité, tout comme les *Spaghetti al pomodoro*.

Les amoureux de traditions italiennes se laisseront séduire par le *Risotto*, un grand classique, qui évoluera sur la carte en fonction de l'humeur du chef avant de finir en douceur avec le dessert signature, l'incontournable *Tiramisu italien*.

Le plaisir ne s'arrête pas là et se poursuit jusqu'au dimanche avec **l'exceptionnel brunch italien**, à découvrir en plein soleil ou à l'ombre du sublime néflier du Japon qui trône sur cette terrasse estivale.

Il Giardino promet d'être la terrasse la plus en vue du printemps, accueillant les Parisiens et touristes le temps d'une pause ensoleillée bien méritée ! Voyage garanti!

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Jardins du Faubourg

Restaurant Il Giardino

9, rue d'Aguesseau
75008 Paris

Tel. : 01 86 54 15 15

www.lesjardinsdufaubourg.com

