



SCARPETTA



On sait...

des restaurants italiens qu'ils ont le goût du bonheur. Ce talent à réunir la famille, les amis, les collègues du midi, les inconnus d'un soir, souvent les amoureux.

On sait du nouveau Pigalle qu'il a, lui, le goût de la vie comme de la ville. Cette énergie à faire quartier et rameuter Paris à son grand cœur, à ses rues, ses jours et toujours ses nuits.

Una bella storia



On sait que cet automne 2025, rue de Rochechouart, une inédite osteria se lance à les unir. Pigalle en Italie, l'Italie à Pigalle, voici Scarpetta qui commence à la façon d'« una bella storia. »

Celle de Philippe Bernardini, Ennio Giraschi et Victor Lambert, trois jeunes Corses et complices montés à Paris, passés par quelques sûres maisons et qui, un drôle de soir de 2015, se donnaient rendez-vous dans dix ans pour lancer leur première adresse.

**Ensemble, c'est tout !
Et tous ensemble aujourd'hui chez eux, chez Scarpetta. Une table qui leur ressemble dans ce désir de rassembler.**

Rassembleur,

aux premiers instants, avec cette
salle heureuse d'offrir son double
jeu. A gauche en entrant, la cuisine
grande ouverte sur la première et, droit
devant, cette surprise de cave en verre
au fond de la seconde. L'une sonore,
enjouée, au contact. L'autre sage,
charmeuse, plus intime.





Rassembler encore de pasta friandes, charnues, épanouies à vous faire parler la bouche pleine pour raconter ces champignons sauvages et saucisse ravis de se retrouver aux tagliatelles et ce trio potimarron-poutargue-chou noir au tendre rebond des agnolotti.



Une Italie régalante

Rassembler, dans l'élan, d'une de ces cuisines italiennes qui emballe déjà à seulement lire la carte.

Celle-là bien nourrie, bien sentie, sûre de ses classiques, gourmande d'inattendus, sincère à tenir ses promesses aux pics de la fourchette.

En tours et détours, on s'y rassure d'une Italie craquante (bruschetta gavée de stracciatella), enrobante (vitello tonnato), régالante (osso bucco à la Milanaise) avant de piquer sa curiosité comme son appétit d'une friande tartelette giroles-radis-racines de persil, d'un carpaccio de Saint-Jacques citron, chou fleur et de ces bombinettes de brocoletti en beignets.



A close-up photograph of a white ceramic plate with a scalloped edge. On the plate is a pile of golden-brown fried green beans, garnished with fresh dill. Next to the beans is a small metal cup filled with a white dipping sauce, topped with finely chopped green herbs. A small white lace doily is partially visible under the beans. In the background, a blurred plate of food is visible. The text 'Oser saucer' is overlaid in a large, bold, brown font on the right side of the image.

Oser saucer

Rassembler, ici, à faire Scarpetta, le nom de l'enseigne comme cette façon toute transalpine d'oser saucer et de glisser le pain, la pâte ou la polenta pour siphonner son plaisir, éponger l'osso bucco à la milanaise, plonger à la bisque des agnolotti au homard breton.



La cave

Rassembler enfin à y joindre le verre à l'assiette, réconcilier l'enoteca à l'osteria, joindre le transalpin à l'étonnant. Un petit vertige de cave, près de 130 références de belle extraction qui osent, cette fois, faire courir la Botte vers d'autres vignes, la balader, la

confronter et surtout la conforter à croiser Bordeaux, Bourgogne, Jura, Languedoc, Loire, Suisse, Savoie, on en passe et cette Corse qu'on n'oublie pas puisque Scarpetta dévoile aujourd'hui la plus belle cave insulaire de la capitale.

The background image shows a cozy restaurant interior. In the foreground, a wooden bar is set with various glasses, bottles, and folded napkins. Behind the bar, several tall, narrow windows look out onto a city street with buildings and trees. A potted plant is visible on the right side of the frame. A poster with the text "DOLCE FINALE" is hanging on the wall. The overall atmosphere is warm and inviting.

Rassembler chez Scarpetta,
les uns, les autres, Paris, Pigalle,
les jours, la nuit, la ville, l'envie,
les orechiette alla nduja et le rouge verre d'Aria.

Rejoindre Philippe, Ennio, Victor
et leur bella storia de neuve osteria...

