

communiqué de presse

février 2026

Tina TRATTORIA



[lien de réservation](#)

www.restaurantonice.com

Après Onice*,
Florencia Montes et Lorenzo Ragni dévoilent

Tina TRATTORIA

Un hommage à l'Italie authentique



Lorenzo Ragni et Florencia Montes, le duo de chefs derrière le succès d'ONICE*, sont fiers d'annoncer l'ouverture de **Tina Trattoria mi-mars**, une nouvelle adresse culinaire nichée près du port de Nice.

Ce projet, conçu comme une célébration de la cuisine italienne authentique, incarne un hommage vibrant aux racines familiales et culturelles des chefs.



Une étoile, deux visions distinctes

Après avoir ouvert ONICE en 2023 et s'être vu décerner une étoile Michelin dès l'année suivante, Lorenzo et Florencia poursuivent leur aventure gastronomique avec Tina Trattoria, située à seulement 300 mètres d'ONICE.

@tinatrattoria

Tina : Un double hommage familial

Le nom Tina résonne comme un hommage à deux mères chères : Betina, la mère de Florencia, et Silvana, la mère de Lorenzo.

Ce double hommage familial se traduit par une cuisine de transmission, où chaque plat raconte une histoire de partage et de mémoire.

Une cuisine enracinée dans la tradition

Chez Tina Trattoria, la carte s'inspire des riches saveurs du **Piémont** et de la **Lombardie**, respectant les recettes traditionnelles tout en accueillant des touches personnelles. Des classiques comme la milanese « à la napolitaine » ou le **flan au dulce de leche** évoquent l'Italie telle qu'elle a évolué en Argentine, terre natale de Florencia, et ajoutent une dimension toute personnelle à la carte.

Tajarin, trofie et autres poulet à la cacciatora font la part belle à un savoir-faire qui ne court habituellement pas les établissements, donnant à Tina une résonance toute autre.

L'esprit de la maison

Tina Trattoria est une maison vivante et conviviale, où l'on partage des moments autour de plats sincères et sans artifices.

La philosophie de la maison se reflète dans des gestes simples et précis : des pâtes fraîches faites sur place et traillées au bronze, et le besoin prégnant de mettre en avant des traditions parfois oubliées.

Une carte des vins célébrant l'Italie

La carte des vins met en avant l'Italie, avec environ plus de la moitié de références italiennes.

Sélectionnée avec soin, elle est pensée pour accompagner chaque plat avec justesse, simplicité et plaisir, tout en restant accessible à tous.



À propos des chefs

Florencia Montes et **Lorenzo Ragni** se sont rencontrés dans les cuisines du célèbre Mirazur, du chef **Mauro Colagreco** à Menton. Leur première adresse, ONICE, a rapidement conquis les cœurs et les papilles, offrant une cuisine où influences méditerranéennes, italiennes et argentines se mêlent dans une harmonie contemporaine.

Avec **Tina Trattoria**, ils continuent de tracer un chemin culinaire empreint de passion et d'authenticité.



Informations pratiques

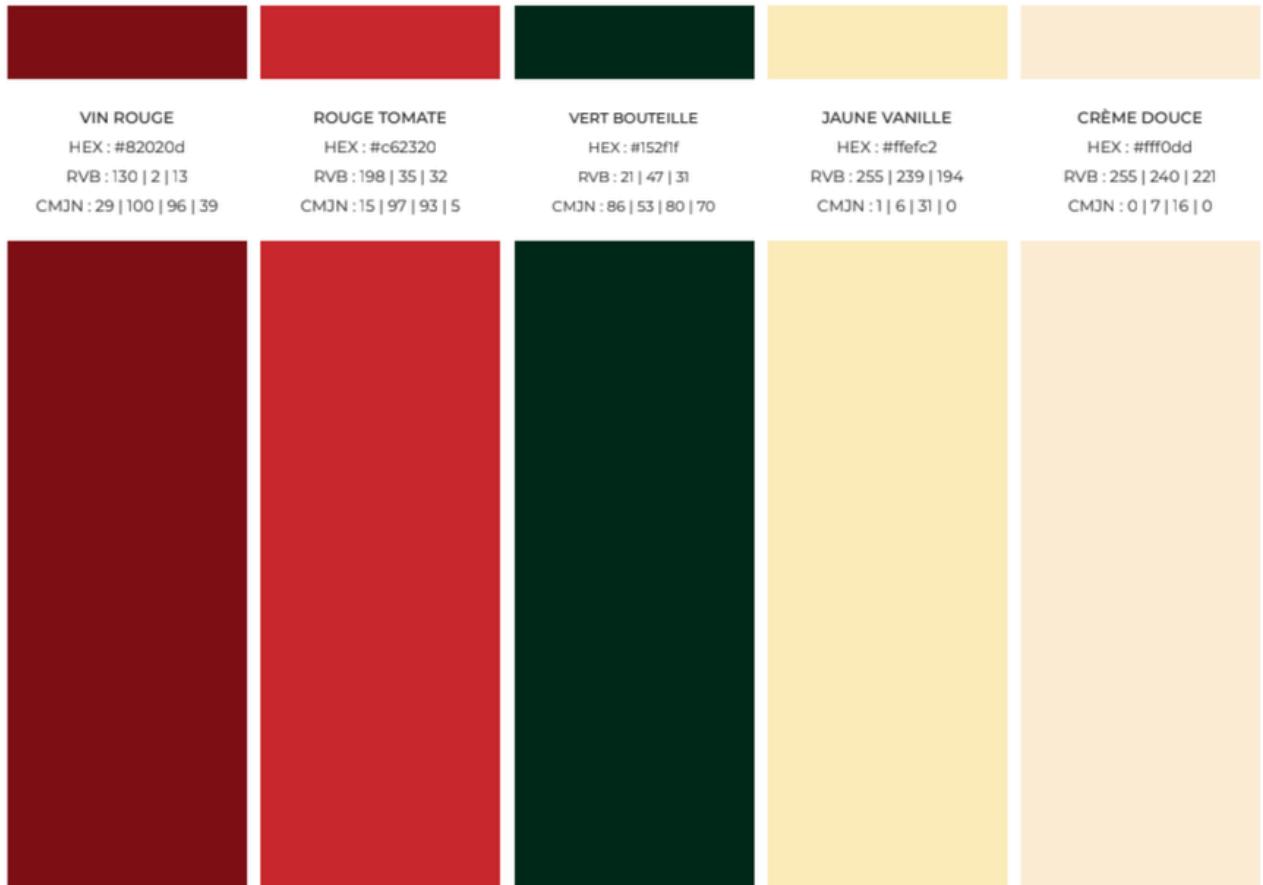
Tina Trattoria
16, rue Lascaris, Nice
[lien de réservation](#)

Déjeuner

Formule entrée + plat
ou plat + dessert à 30 €

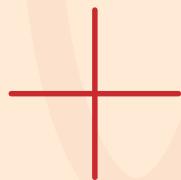
Dîner

Carte ouverte
Panier moyen : 60 € par personne



plan your event

Booking with Liceria Catering is simple and stress-free. From your first consultation to the final serving at your event, our experienced team handles every detail, so you can focus on enjoying your special day. We guide you through menu selection, tasting sessions, event planning, and even on-the-day coordination to ensure everything runs smoothly.



Exquisite Menus,
Exceptional
Service,
Unforgettable
Events

Tina
TRATTORIA

APPLICATIONS

Tina
TRATTORIA

Tina
TRATTORIA

Loren ipsum

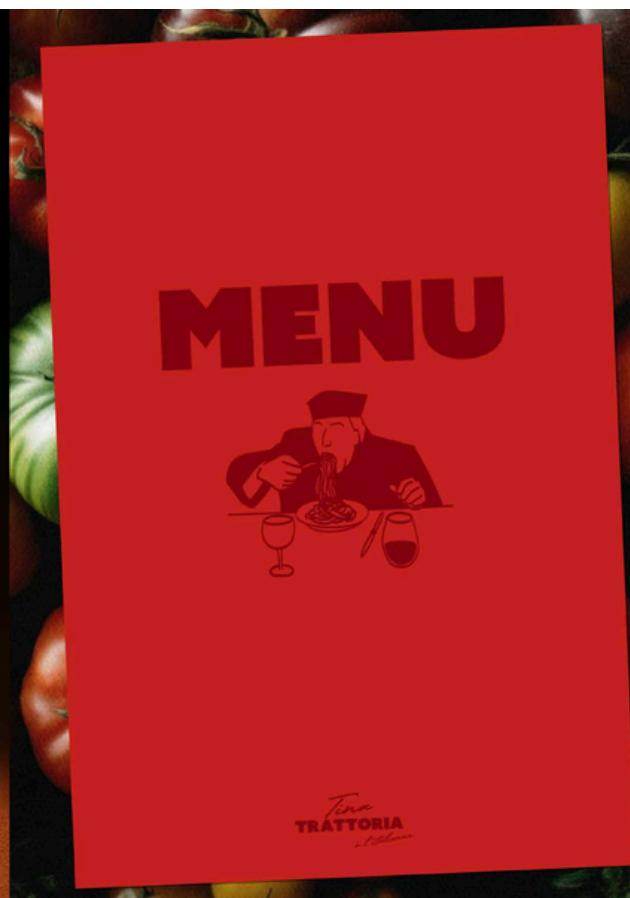
@TINATRATTORIA
06 39 40 85 34

Tina
TRATTORIA

Tina
TRATTORIA

à l'italienne





Pasta & Risotto

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Classic Roman recipe with creamy egg sauce,
crispy pancetta, and a touch of parmesan.

TAGLIATELLE AL RAGÙ (BOLOGNESE)
Slow-cooked beef & tomato ragù served
with handmade tagliatelle.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Creamy arborio rice with porcini mushrooms,
garlic, and parmesan.

Pizza

MARGHERITA
San Marzano tomatoes, fresh mozzarella,
basil, and olive oil.

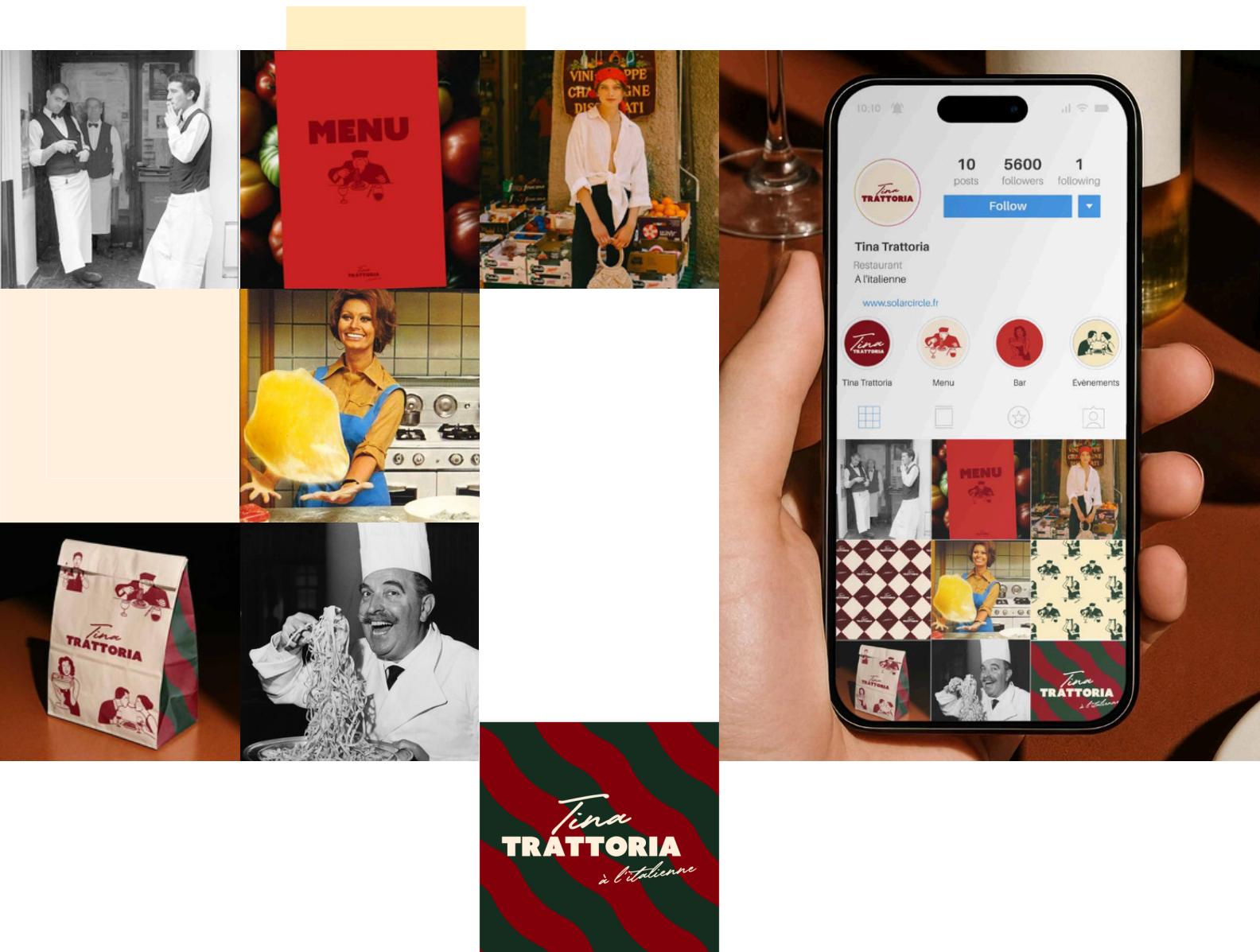
DIAVOLA (SPICY SALAMI)
Spicy salami, tomato sauce, mozzarella, and chili flakes.

QUATTRO FORMAGGI
A rich blend of mozzarella, gorgonzola, parmesan,
and provolone.











VIN ROUGE

HEX : #82020d

RVB : 130 | 2 | 13

CMJN : 29 | 100 | 96 | 39



ROUGE TOMATE

HEX : #c62320

RVB : 198 | 35 | 32

CMJN : 15 | 97 | 93 | 5



VERT BOUTEILLE

HEX : #152f1f

RVB : 21 | 47 | 31

CMJN : 86 | 53 | 80 | 70



JAUNE VANILLE

HEX : #ffefc2

RVB : 255 | 239 | 194

CMJN : 1 | 6 | 31 | 0

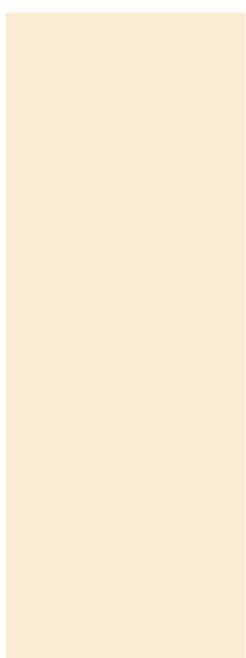


CRÈME DOUCE

HEX : #ffff0d

RVB : 255 | 240 | 221

CMJN : 0 | 7 | 16 | 0



Tina

TRATTORIA

à l'italienne





Tina
TRATTORIA





