

le
BRUNCH
version daroco

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

IL PRANZO *della domenica*

I 11H – I 16H

OCTOBRE 2026



le
BRUNCH
version daroco

POUR SES DIX ANS,

Daroco s'offre un nouveau rendez-vous dominical :
un brunch entre rituel du cappuccino et grandes tablées familiales italiennes.

Au menu,
colazione sucrée-salée, œufs à l'italienne, plats della tradizione et cocktails signés Danico.

Une certaine idée du dimanche, généreuse et conviviale,
à savourer à l'italienne.



01

LA BOTTE SECRÈTE *du brunch*

L'IDÉE LEUR TROTTAIT DANS LA TÊTE DEPUIS LONGTEMPS.
MAIS PAS QUESTION POUR DAROCO DE FAIRE LES CHOSES À MOITIÉ.

03

Il fallait prendre le temps de trouver la bonne formule,
celle qui leur ressemble : un peu de dolce vita au réveil,
beaucoup de convivialité à l'heure du déjeuner et cette générosité
toute italienne qui fait qu'on passe volontiers à table pour quelques heures.

L'année des dix ans de la maison était toute trouvée
pour donner vie à ce projet.



02

TUTTI *a tavola*

LES FESTIVITÉS COMMENCENT AVEC *la colazione*,
GÉNÉREUX PETIT-DÉJEUNER AUTOUR D'UN CAPPUCCINO ESCORTÉ
DE QUELQUES CORNETTI ET D'UNE FOCACCIA SALÉE - CAR OUI, EN ITALIE,
SI ON VEUT ÉVITER L'INCIDENT DIPLOMATIQUE, LE CAPPUCCINO,
C'EST AVANT LE DÉJEUNER, *e basta*.

05



LA SUITE SE JOUE SUR UN MÊME TEMPO, *lento e allegro*, CELUI DES GRANDES TABLÉES DU DIMANCHE, À MI-CHEMIN ENTRE LES TRADITIONS DU DÉJEUNER FAMILIAL ITALIEN ET LES CODES DU BRUNCH.

Charcuteries sourcées auprès des meilleurs artisans italiens, œufs préparés all'italiana : les uova al purgatorio mettent le feu avec leur sauce relevée à la 'nduja, cette fameuse saucisse pimentée calabraise, pour un twist incendiaire de la chakchouka.

Les œufs à la florentine, eux, jouent les passeurs entre clin d'œil à la capitale toscane et les classiques du brunch international.

L'Italie des dimanches en famille est bien présente : la parmigiana côtoie les lasagnes, comme celles dont Federico Schiavon, chef de Daroco et italiano vero, se régalaient chez sa nonna.

Au menu également, frittata del giorno, gnocchi gratinés et pizzetta moitié-moitié du dimanche : autant de classiques qui sentent bon les déjeuners qui s'étirent et les tablées où l'on se ressert volontiers.

L'esprit est familial, la cuisine généreuse et sans chichis ; le service, lui, reste à l'assiette, élégance italienne oblige.





POUR PROLONGER
LE DÉJEUNER EN
DOUCEUR(S),
DAROCO INVITE LA
pasticceria simona
À SA TABLE :

Maritozzo alla panna, cannoli ricotta et pistache, bomboloni (beignets typiques de la pâtisserie italienne) garnis de crème pâtissière sont de la partie, sans oublier la Tetta della monaca, délicieux petit gâteau moelleux d'origine napolitaine, à la texture aussi aérienne que son cœur est crémeux.

En bref, ce qu'il faut de réconfort pour reprendre des forces avant d'affronter le lundi.



UN DERNIER VERRE *avant la passeggiata*

DANS LES VERRES AUSSI, ÇA CHANTE BIEN L'ITALIE.



Pour accompagner les agapes dominicales, Daroco a confié les cocktails à l'équipe de Danico, qui s'est récemment classé 26e au *World's 50 Best Bars 2026*.

Au programme : Negroni Sbagliato, Spritz, Bloody Mary et autres Garibaldi, de quoi trinquer au dimanche sans regarder l'heure.

Et pour conclure dans les règles de l'art, place à *l'ammazzacaffè*, littéralement le « tueur de café » : un espresso relevé d'un trait de liqueur, rituel italien réputé pour faciliter la digestion avant de prendre l'air et de sacrifier à la fameuse *passeggiata*, cette promenade italienne du dimanche après-midi, où l'on prend autant le temps de flâner que de se montrer.

Et de remettre tout ça à dimanche prochain.



DAROCO,
6 RUE VIVIENNE 75002 PARIS,
OUVERT TOUS LES JOURS,
DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H

IL PRANZO *della domenica*

FORMULE À 42€ *par pers.*

FORMULE BAMBIN À 16€ *par pers.*

Tous les dimanches, de 11h à 16h

Réservations sur le site *daroco.com*
ou par *téléphone* 01 42 21 93 71

@daroco_group

CRÉDITS PHOTOS *Émilie Guelpa*

