



# LA PIZZA SE MET AU VERT

Chez Daroco, la tradition napolitaine se travaille sans folklore. Cette saison, elle s'offre une lecture végétale : mise au vert sans détour - les petits pois en tête d'affiche.



## PETIT POIS, GRANDS EFFETS

Il y a pizza, et pizza.  
Chez Daroco, on parle d'une vraie napolitaine, dans les règles de l'art, mais avec un pas de côté assumé. Aux commandes depuis 2016, le pizzaiolo en chef Lamine Keslani travaille une pâte épaisse et moelleuse, cuite au four à bois : une base sérieuse pour des idées plus libres.

Et si on ne devait en retenir qu'une cette saison, c'est *Le petit pois dans l'ascenseur* : la pizza qui sort les petits pois de leur cosse pour en faire des bijoux de fraîcheur. Base tomate jaune, acidulée, légèrement sucrée ; travail d'équilibre sur le végétal ; petits pois aussi croquants que craquants ; mozzarella fior di latte crémeuse à souhait ; bresaola en fine tension salée. Et le petit *twist* qu'on n'attendait pas : quelques segments de citron brûlé pour le contraste - savamment maîtrisé.

Une pizza de saison, qui joue la carte de la simplicité, sans jamais tomber dans le simplisme.







## À PROPOS DE DAROCO

Daroco raconte la rencontre rêvée entre Paris et l'Italie, qui ont en commun l'amour du beau, le goût du (très) bon et surtout la passion de transformer chaque repas en joyeux moment de partage.

Bien avant que ce ne soit la mode, Daroco a inventé une certaine idée de la *trattoria* darneju.stein d'élégance à la milanaise et de *sexyness* à la parisienne. Daroco exalte la générosité solaire de la cuisine italienne avec le chic décalé du style parisien, s'impose aujourd'hui comme le haut lieu de l'italianité à Paris.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Daroco Bourse

6 rue Vivienne, 75002 Paris

Tous les jours de 12h à 15h ;

et de 19h30 à 23h

Réservation sur le site [daroco.com](http://daroco.com)

[@daroco\\_group](https://www.instagram.com/daroco_group)

Photographies © Emilie Guelpa

# DAROCO