



## La nouvelle adresse parfaite, pour célébrer l'Italie jusqu'au bout de la nuit.

En cette fin d'année 2023, la famille des Coco s'apprête à s'agrandir. Aux quatre adresses parisiennes vient s'ajouter un lieu unique, où l'on n'y mange autant qu'on y fait la fête. Cet endroit, au doux nom de Piccola Mia, est la Donna de la famille, il a été pensé pour accueillir les curieux bons vivants et autres fêtards parisiens, qui auraient des envies d'Italie sur un fond de musique disco.



*Idéalement situé place de la République, le lieu se veut polymorphe et propose trois espaces adaptés à l'humeur des épicuriens de passage. C'est à l'architecte Michaël Malapert que l'on doit l'aménagement des différents espaces. Piccola Mia se décline ainsi en trois univers uniques, où l'on s'y sent comme à la maison.*



## Trois espaces, pour trois fois plus de plaisir

L'espace Cuccina au rez-de-chaussée offre la possibilité d'observer ce qu'il se passe en cuisine, tout en se délectant de plats exquis, qui sentent bon l'Italie.

Le premier étage lui, est une invitation à la paresse, avec la place de la République en toile de fond. On s'y retrouve volontiers en petit comité, pour se lover dans un canapé et refaire le monde en bonne compagnie.



Quant au sous-sol, on y retrouve une ambiance exclusive, un "Super Club" comme on en fait plus, agrémenté de boules à facettes et d'une playlist qui sent bon les années 80. Les cols pelle à tarte et les pantalons patte d'eph sont évidemment les bienvenus, pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit.

Les fondateurs, Delphine et Christophe, ont avant tout pensé cette cinquième adresse comme un endroit où l'on se rencontre, où l'on se retrouve volontiers pour y manger, boire un verre ou simplement s'amuser.

Connue pour être un des hauts lieux de passage de Paris, sur la Place de la République se croisent tous les âges, à toute heure du jour et de la nuit. Piccola Mia se positionne ainsi comme le point de chute idéal des différents parisiens, qu'ils soient de vie ou de passage, noctambules ou oiseaux de jour.



## Une carte que l'on aime à l'italienne

Piccola Mia propose une carte délicieusement italienne, composée des grands classiques de cette cuisine si addictive. Les plats, signés par le chef Denny Imbroisi, se réapproprient les grands classiques de la cuisine de la botte.

Les pizzas elles, ont été élaborées par le chef Julien Serri, un expert en la matière, qui réussit l'épineux challenge de nous faire redécouvrir la pizza, divinement sublimée par un savoir-faire d'exception.

Ciliegina sulla torta (ou cerise sur le gâteau), une carte de cocktails exclusive a été pensée spécialement pour Piccola Mia. Élaborée par le mixologue Matthias Giroud, la carte se veut ludique, pleine de couleurs et évidemment délicieuse.





---

OUVERTURE PRÉVUE EN JANVIER 2024  
- 4 Place de la République 75011 -

---