

SENA L'ITALIAN RIVIERA SPOT

EN BORD DE SEINE DANS LE MARAIS

CET ÉTÉ,
LA DOLCE VITA

SE VIT À SENA



Installé confortablement au cœur de Paris en admirant la plus belle ville du monde, vous sirotez un **Rhubarbe Spritz**, un twist très appréciable.

Votre pizza Cheesus Christ arrive. Juste parfaitement cuite au feu de bois **comme le veut la tradition**.

Alfredo vient vous saluer.

Il est fier de sa carte d'**inspiration napolitaine**.

On craque pour un petit dessert : un baba au limoncello ou un sorbet au melon...

Alfredo me précise qu'on peut passer l'après-midi ici, **la terrasse est ensoleillée** dans une ambiance digne des rues **animées de Naples...**



Dernière née du groupe **Coming Soon** à qui l'on doit - entre autres - les restaurants Juvia, Origine, Marché Pop, mais aussi Angie, Concrete, Dehors Brut ou Weather Festival, **SENA** est la première péniche de la capitale dédiée à l'Italie des années 60.

Située **en plein quartier du marais**, face à l'île Saint Louis, cette **immense terrasse ensoleillée** toute la journée est une véritable invitation à la **Dolce Vita !**

La décoration aux couleurs de la botte, imaginée par l'architecte d'intérieur Bettina Irlandini, nous transporte sur **la Riviera d'inspiration vintage** avec ses canapés en bois, ses chaises et luminaires en rotin, ses banquettes et ses parasols aux couleurs lumineuses d'un **never endless summer...**

NAPLES ET PARIS FUSIONNENT

dans ce nouveau lieu sur trois étages **créé avec Amor** et composé d'un **rooftop** de 80 couverts, d'une **terrasse privée** de 20 couverts, d'un **quai de 50 mètres** de 120 couverts et d'une salle intérieure dédiée aux créateurs et pop-up stores.



S NA

La carte signée par le **chef Napolitain Alfredo Sartore** nous régale pour le déjeuner et le dîner avec ses **spécialités italiennes** telles que les délicieuses spaghettonne cacio e pepe, les savoureuses polpettes de la mama, les incontournables Bruschetta ou encore la fameuse Insalata di polpo...

Pas d'Italie sans pizze ! Régina revisitée, Diavola Spicy ou encore Tartufo, toutes les pizzas sont cuites dans un **Di Fiore Forno, la Ferrari des fours Napolitains.**

Côté **desserts**, fondez pour THE tiramisu ou découvrez des glaces artisanales arrosées de splash de Limoncello ou Melon.

Tous les plats sont réalisés à partir de produits venus directement d'Italie dans la plus pure tradition napolitaine.

ANDIAMO !



SENA

Si son nom est à la fois un clin d'œil à la Seine et au Cena (dîner) italien, **SENA** est aussi un véritable **lieu de vie** qui n'en finira pas de vous surprendre avec son espace intérieur de 120m2 qui accueillera régulièrement des **créateurs, des pop-up stores, des vernissages ou des expositions.**

La carte des boissons propose, quant à elle, un large choix de vins et spiritueux krafts italiens mais également une sélection de Perfects Tonics et de champagnes. Sans oublier l'**unique Spritzeria de Paris** où chacun pourra déguster **des déclinaisons créatives** de l'incontournable cocktail Spritz en écoutant les playlists élaborées spécialement par des artistes amis, avec **une vue imprenable sur l'île Saint Louis.**



Infos pratiques :

- Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 02h
-
-
-
-