



GIUSÉ

GIUSÉ

Trattoria

GIUSÉ

La Trattoria de Giuseppe


Au 125 rue du Faubourg Saint-Honoré à Paris 8ème, les murs de Giusé, nouvelle Trattoria de Sébastien et Grégory Mancuso, murmurent l'histoire d'une famille de restaurateurs passionnés.

GIUSE

Ancien restaurant de leur père Giuseppe Mancuso, nouvelle institution de la

TRATTORIA

cuisine italienne incarnée par le Chef Vittorio Beltramelli, Giusé est un écrin d'élégance et d'art de vivre à l'italienne, un lieu incarné par deux frères restaurateurs de tradition et de coeur.



Anciens propriétaires du restaurant Nolita à la réputation infaillible, logé dans la concession Fiat de l'ancien drugstore des Champs-Élysées arrivée à son terme, Sébastien et Grégory Mancuso accueillent avec simplicité et sincérité, reçoivent et fidélisent depuis plus de 10 ans une clientèle d'hommes d'affaires, d'acteurs, de grands sportifs, de personnalités publiques ou simplement d'amoureux inconditionnels de la bonne cuisine italienne.



Cette cuisine de tradition est instinctivement portée par Vittorio Beltramelli, Chef d'orchestre culinaire au parcours de référence (Restaurant Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, Chef 1* du restaurant Gualtiero Marchesi, Chef du restaurant Il Cortile d'Alain Ducasse à Paris, ancien Chef consultant de l'émission Vivement Dimanche), il maîtrise les grands classiques et insuffle une créativité dans le travail des produits, dans les associations de saveurs, innovantes ou rassurantes et dans la création d'une carte qui évolue au rythme imposé par les saisons.

Le Chef cisèle des produits d'exception et de saison, de la simplicité d'un légume à la qualité d'une viande, d'un poisson ou d'un fruit de mer jusqu'à la réalisation de desserts et pâtisseries classiques ou contemporains, toujours généreux.

A la carte de Giusé s'ajoute la pizza napolitaine.

Gregory Mancuso, co-proprétaire du lieu, mais également Chef formé au savoir-faire et aux secrets de fabrication historiques de la délicieuse spécialité italienne, travaille une pâte aux arômes uniques garnie de recettes classiques ou créées en collaboration avec le Chef Vittorio Beltramelli.

Napolitaine, Romana ou Truffe... la pizza de Grégory Mancuso se découvre sur place comme à emporter.

C'est une pizza addictive et travaillée comme une recette, comme une expérience gustative soutenue par un choix de produits à la qualité essentielle.

Des spécialités culinaires à l'image de cet établissement solaire, porté par une famille de restaurateurs et complétée par une équipe de salle efficace, attentionnée, discrète.



INFORMATIONS PRATIQUES

GIUSÈ

120 places intérieures
60 places en terrasse
Salon privatisable de 20 couverts
Ouvert 7j/7
De 12h à 14h30 et de 19h à 23h

Vente à emporter et livraison

125 Rue du Faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris

Réservations : 01 44 07 38

23 <https://www.giuse.fr/>