



CARDITO

V I L L A G E





Maxence Verrecchia est un entrepreneur français de la restauration et le fondateur de Cardito Village Group, un groupe imaginé autour d'une vision contemporaine de la gastronomie italienne. Issu d'une famille aux racines italiennes profondément ancrées, il puise son inspiration dans l'histoire de son grand-père originaire de Cardito, un village du Latium, qui donnera plus tard son nom au groupe.

Formé à l'international au sein du Glion Institute of Higher Education, Maxence Verrecchia débute son parcours dans l'univers de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme à travers plusieurs expériences dans des établissements de prestige, notamment au sein du Four Seasons Hotel George V à Paris. Il développe ensuite une approche plus entrepreneuriale et créative de la restauration, nourrie par les nouveaux codes de l'hospitalité et du lifestyle.



Aujourd'hui, il développe Cardito Village Group à travers plusieurs établissements inspirés par l'art de vivre italien : Caffè Cardito, Casa Cardito et Nonna Cardito. Chaque adresse incarne une vision moderne et conviviale de la restauration italienne, mêlant gastronomie, design et hospitalité dans des lieux pensés comme de véritables espaces de vie.

À travers ses établissements, Maxence Verrecchia défend une vision où la restauration dépasse le simple repas pour devenir un véritable lieu de partage, d'émotion et de convivialité.

Maxence Verrecchia & Le Chef Julien Serri

Une collaboration évidente



Julien Serri renouvelle les cartes des trois restaurants du groupe.

Également originaire du village de Cardito, Julien Serri puise dans leurs racines communes une cuisine sincère et généreuse, faisant écho à l'histoire familiale et à la vision portée par Maxence Verrecchia. Julien Serri est un chef passionné qui célèbre la générosité et les saveurs populaires de l'Italie à travers une cuisine sincère et créative.

Il s'est imposé comme une référence de la street-food italienne haut de gamme grâce à son concept Magnà et à ses célèbres pizzas pliées « portafoglio ». À la croisée du cuisinier et du pizzaiolo, il revendique une approche moderne, conviviale et profondément artisanale de la gastronomie italienne.

Très attaché à l'authenticité des produits, il sélectionne avec exigence des ingrédients auprès de producteurs italiens et français afin de préserver la qualité, le goût et les traditions culinaires.

Consultant, formateur et juré dans plusieurs événements et émissions culinaires, Julien Serri partage aujourd'hui son savoir-faire et sa vision contemporaine de la cuisine italienne auprès des professionnels comme du grand public qui le suit activement sur les réseaux sociaux.



NONNA CARDITO

CUCINA ITALIANA



Une grande trattoria italienne chaleureuse et familiale, pensée comme une véritable piazza italienne où l'on vient aussi bien pour un déjeuner convivial, un dîner de pasta, de pizzas napolitaines contemporaines, que pour un brunch généreux. L'atmosphère, imaginée par le décorateur Jean-Michel Wilmotte est lumineuse, élégante et vivante, avec un esprit méditerranéen mêlant convivialité, partage et cuisine italienne authentique faite maison.



Adresse : 6 avenue du Général de Gaulle, 93110 Rosny-sous-Bois
Téléphone : 01 48 55 29 11

<https://carditovillagegroup.com/restaurant-italien-rosny-sous-bois/>
Instagram @nonnacardito

Capacité intérieure : 100 places
Capacité terrasse : 84 places

Lundi au vendredi : 12h00 – 22h30
Samedi et dimanche : 10h – 22h30
Dimanche : Brunch Buffet à volonté de 11h30 à 15h00



CAFFÈ CARDITO

CUCINA ITALIANA



Un café-restaurant italien moderne à l'esprit chic et décontracté, pour lequel Jean-Michel Wilmotte s'est inspiré des cafés milanais contemporains. On y retrouve une cuisine italienne gourmande autour des pâtes fraîches, des pizzas romaines à la pâte fine et croustillant et autres spécialités transalpines. Une ambiance élégante, urbaine et conviviale, idéale aussi bien pour un café matinal qu'un dîner entre amis.



Adresse : 22 rue Paul Vaillant Couturier, 92140 Clamart
Téléphone : 01 41 90 73 82

<https://carditovillagegroup.com/restaurant-italien-clamart/>
Instagram @caffecardito

Capacité intérieure : 108 places
Capacité terrasse : 100 places

Lundi au dimanche : 8h30 - 22h30
Dimanche : Brunch de 11h30 à 15h00

CASA CARDITO

CUCINA ITALIANA



Une adresse italienne raffinée et intimiste, imaginée par Jean-Michel Wilmotte comme une maison méditerranéenne élégante au cœur de Neuilly-sur-Seine. La cuisine met à l'honneur les grands classiques italiens revisités avec générosité et produits de qualité, dans une atmosphère sophistiquée, chaleureuse et feutrée, parfaite pour les repas élégants et les moments de partage.



Adresse : 34 rue Perronet, 92 200 Neuilly-sur-Seine
Téléphone : 01 46 24 08 07

<https://carditovillagegroup.com/restaurant-italien-neuilly-sur-seine/>
Instagram @casacardito

Capacité intérieure : 46 places
Capacité terrasse : 42 places

Lundi au dimanche : 12h – 14h30 / 19h – 22h30



CARDITO

VILLAGE

<https://carditovillagegroup.com/>

Julien Serri

<https://www.julienserri.com/>

Instagram @**[chef_julien_serri](#)**

Youtube <https://www.youtube.com/@julienserri>

Crédit Photos : Le Photographe du Dimanche