



Giacomo

TRATTORIA DI SPIAGGIA
PLAGE DU LARVOTTO, 98 MONACO



MonteCarlo

city beach

Quelques mois après Marseille, notre traversée du Sud se poursuit. Cap sur la principauté de Monaco ! Et sur ce big Rocher à la croisée de la France et l'Italie, préparez-vous au grand plongeon vers la Dolce Vita. Si, ragazzi, le menu de notre restaurant Giacomo affiche les must have de la cucina italiana, du soleil et une vue imprenable sur la Méditerranée tout au long de l'année. Autant vous dire que la squadra ne s'est pas fait prier pour venir s'y installer.

Direction la plage du Larvotto, avec en bonus une terrasse au doux air de Capri, notre nouvelle adresse rend hommage à ce qu'on aime le plus dans la vie : la bonne cuisine, les spritz sous le parasol, le bruit des vagues et les slips de bain taille haute. Une invitation à glisser ses pieds sous la table soleil au zénith ou golden hour, c'est le spot rêvé pour déguster des piatti de saison, regorgeant de fraîcheur et toujours en direct de nos producteurs.

Jacques a dit Giacomo

Notre petit havre de paix monégasque porte en fait le prénom du papa de Tigrane, Jacques, dans sa version italienne. Si la curiosité venait à gratter nos convives, alors ils seront ravis d'apprendre que son portrait est gravé non pas dans la pierre mais dans les verres du restau. "À la gloire de mon père", donc, mais aussi à toutes ces soirées que l'on va partager face à la mer. Alors benvenuti amici.



La Squadra du bonheur

Un nouveau restau, c'est une nouvelle maison pour la team. Pour cette ouverture à Monaco, on a monté une équipe de choc avec des anciens de l'aventure et des nouvelles pépites de la Riviera. Et parce que la bolo ne va pas se faire toute seule, on a demandé à Mike Lucchese de piloter le navire (un membre historique de la Big Mamma family - 7 ans déjà qu'il enchante les clients de nos restaurants, dans tous les sens du terme puisqu'il est aussi magicien à ses heures perdues). À ses côtés, il y a Alessio Tallarico, Calabrais d'origine passé par les froides Alpes françaises et l'hôtellerie de luxe. Mais aussi Alessandro Orientale Caputo, l'incarnation même de la motivation, qui mène la danse côté salle. Ils peuvent tous les trois compter sur Angela Suriano et Emma Salesse, junior managers, au professionnalisme aussi grand que leurs sourires afin de s'assurer que les tables relèvent d'une presta six étoiles.

La cuisine est leadée par notre doux et talentueux chef Adrien Spatz, le maestro de la pasta, dont l'Italie coule dans les veines. Il drive sa brigade comme un champion de F1, et place tous ses équipiers sur le même podium. Évidemment, il a pu compter sur notre as Napolitain, Vincenzo Pezzella, qui ouvrirait il y a peu notre splendide trattoria Marseillaise. Une squadra confirmée, entraînée et prête à vous épater.







Le soleil, la mer et la giga terrasse

À Giacomo, le studio Kiki, notre team de design interne, a décidé de vous faire séjourner toute l'année dans une villa bord de mer du sud de l'Italie. Un lieu de retrouvailles familiales, où l'on se prélassé au soleil, les petons dans l'eau en mangeant les bons petits plats de la nonna. Dans cette villa, on garde tous les souvenirs des vacances passées, avec des bibelots sur chaque rebord de fenêtre, des photos de famille de la team mais aussi des photos de vacances tirées de magazines vintage italiens sur les murs. C'est dans une vieille librairie antique de Bologne que les petites merveilles délicieusement surannées distillées dans le restaurant ont été chinées. Tandis que pour notre vaisselle et céramique, on est allés jeter un coup d'œil du côté de Caltagirone, les cracks en la matière.

Et pour profiter du nuancier de la Méditerranée : notre terrasse de 80 places exposée plein sud, vue mer oblige. Nos immenses parasols sauront vous protéger du soleil, et lorsqu'enfin il se couche, une indécente golden hour vous permettra inévitablement d'avoir la cote (d'azur) avec votre date du soir.

Des vacances dans les vacances, grâce
à une atmosphère méga cosy et colorée,
du sable au plafond, Capri c'est ici.

00





Du beausoleil dans l'assiette

Il gran Capo Adrien l'avait prédit : il mettrait les petits piatti dans les grands pour notre arrivée à Monte Carlo. Et s'il adore le jeu, la carte de ce nouveau restaurant ne dépend pas d'un coup de poker mais de beaucoup d'amour, de délicieux produits, de créativité et d'une brigade déterminée à vous faire passer le meilleur moment de votre journée.

Posté à quelques kilomètres de la Botte, Giacomo propose un menu généreux, façonné pour une pause ultra gourmande & pleine vue mer. Embarquez à bord avec un défilé d'incontournables antipasti : généreuses fiori di zucca, comprendre sublimes fleurs de courgettes farcies de ricotta fraîche et stracciatella fumée, bruschetta aux grosses tranches de mozzarella di bufala DOP et poutargue râpée ou encore de notre iconique vitello tonnato. Star, et pas des moindres, de notre carte monégasque : John Limon, un extra fresh gravlax de bar from la Méditerranée, avec possibilité de supplément caviar on top, parfaitement "imagin-é".

CIAO
AMICI



asta fresca e tanto amore

On pose les bases avec une carte qui va régaler tous les foodégasques, des plus grands aux plus petits. Sur le Rocher, nos pasta fresca maison sont des plus royales : l'indétrônable truffe, bien sûr, mais aussi une flopée de nouvelles arrivées comme la Casiragù, de succulentes paccheri lunghi au réconfortant ragù de veau, touche de safran et un max de parmesan, ou encore la Homard Piguet, ces iconiques fettucine au homard bleu et sa juteuse sauce de tomates datterino (avec supplément caviar, pour ceux qui souhaiteraient ajouter une extra-dose de kiff).

Dépliez la serviette pour l'arrivée des secondi piatti sur la Côte : une généreuse sole rôtie, citron confit et petits légumes grillés à partager, en passant par les dingues brochettes de poulpe Polpo Pogba ou encore le maxi-carpaccio de bœuf della casa. On a aussi pensé notre menu avec un paquet de plats veggie : Pesto Power soit les pâtes les plus fraîches de la saison, ou encore les jolis burratelli fourrés de straciatella fumée jusqu'à la big caprese de tomates fraîches de Sorrento, les meilleures, gorgées de soleil avec l'incroyable mozzarella di bufala from Salvatore Corso.





Grand prix de pizze

Jamais Ô grand jamais, on n'oserait vous accueillir entre nos murs cerises seventies sans une délicieuse odeur de pizz' ! Du coup, Giacomo compte sept beautés à sa carte - toutes plus croustillantes les unes que les autres, version ruota di carretto. Bien sûr, on y retrouve nos pizze stars : the one and only margherita, pour ceux qui veulent goûter au Paradis, It's Getting Hot in Here s'enduit de crème nduja ricotta sous la chaleur du salsiccia piccante de Vittorio Calla. Quant aux petites nouvelles, on peut vous dire qu'on a fait honneur au prosciutto di Parma avec la Ham I dreaming et aux Big Four fromages italiens. En pôle position pour vous faire kiffer.





A TAVOLA





Dolci to the moon

Et comme l'été est chaud, il faut de quoi se rafraîchir
avant d'aller piquer une tête dans l'eau.

Pour une avalanche de glace, on peut compter sur
le Monte Carlo, une giga glace à la fior di latte avec un max
de topping, à partager. On a aussi poussé le bouchon de notre
Prosecco préféré pour arroser un sorbet de pêche maison, notre
version à nous du sgroppino, cette dingue spécialité
vénitienne. Une bonne excuse, aussi, pour reprendre un verre.
La torta ultra onctueuse au mascarpone frais et coulis choco,
soit le plus sexy des cheesecake, ou les pêches rôties sur
lesquelles règne une Chantilly vegan au romarin. La célèbre
tarte au citron & sa meringue XXL et l'incontournable
Tigramisù sont aussi de la partie car ces desserts se
dégustent tout aussi bien en bikini.







Côté cocktail, la team artiste du bar n'a pas lésiné sur la taille. Ici on trinque gros verre en main, sinon rien.

À la carte, le summum de la bibita fresca di spiaggia. Numéro un ? Le Dai qui rit soit une version ensoleillée du daikiri twisté avec une addictive granita pastèque. S'en suivent, les merveilleux Bellini à base de Franciacorta Barone Pizzini, le Gin Birkin infusé romarin et poivre rose ou encore la Fully Monada, une sublime citronnade à base de camomille et fraises pour ceux qui veulent la jouer alcool free sous les sunlights.

Côté vino, on a comme d'habitude fait confiance à nos producteurs préférés qui élaborent leur vin de manière responsable et biologique. Accent mis également sur les rosés d'été comme le Bardolino Chiaretto from Veneto ou les fringants pétillants, car, à Monaco, on trouve toujours une raison de célébrer ! Ne passez pas à côté du sublime Franciacorta brut ou rosé, aka la plus pimpante version des bulles façon toscane. Ou les maxi magnums et jeroboam pour les plus grandes tablées d'amici.







Mission possible < 3

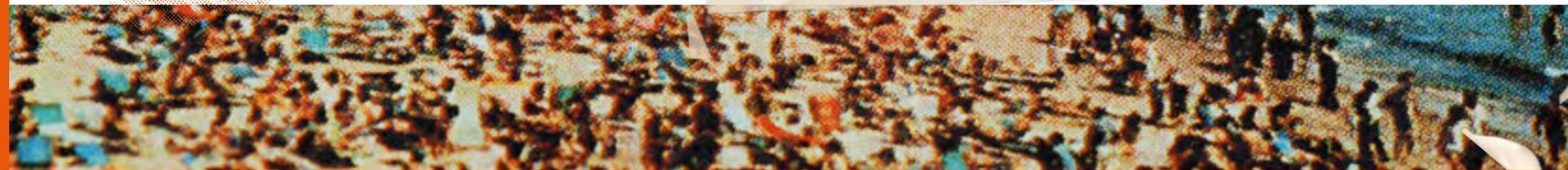
Tous les matins, on se réveille avec l'envie et l'énergie de faire mieux.

En 2019, l'obtention du Label B Corp nous a permis de confirmer nos engagements sociaux et environnementaux. Depuis, on a eu envie d'aller encore plus loin et de multiplier nos actions pour notre team, notre planète, nos clients, mais aussi pour nos producteurs qui font du rêve Big Mamma une réalité. Aujourd'hui, on est fiers de porter le statut de société à mission. Et ça passe par la promotion de la méritocratie, l'inclusion et la solidarité autant que par la décision d'offrir une cuisine responsable et de qualité au plus grand nombre, tout en réduisant chaque fois plus notre impact environnemental.

Notre mission ne fait que commencer.



LA TAGLIA TAGLIANTAN-CONTA
CONTAGLIANTAN-CONTA
E (QUELLO DELLA BURRATA)





PLAGE DU LARVOTTO, 98 MONACO
05 33 89 15 24

7/7j, tous les jours de l'année

Lundi - Mercredi

12h00→14h15
19h00→22h45

Jeudi - Vendredi

12h00→14h15
19h00→23h00

Samedi - Dimanche

12h00→15h15
19h00→23h00

**Cliquez pour réserver
votre table**

ou directement via notre site
bigmammagroup.com

