



# Raclette à l'italienne

Saison 2

Après le bel accueil qu'a reçu sa Raclette Italienne l'hiver dernier et devant l'empressement des clients fidèles de la retrouver cette année, l'équipe de I Grappoli lance la saison 2 !

*Pizzeria & Cantina*



Au casting : le même combo gagnant qui met à l'honneur le meilleur de l'Italie.

Un Taleggio fondu venant napper généreusement une belle pomme de terre à déguster avec quatre charcuteries se mariant à merveille au fromage fondu.

Les fans de l'ultra-cheesy se régaleront aussi avec une fondue de Gorgonzola accompagnant le tout.

Fidèle à sa démarche de ne cuisiner que de beaux produits frais, I Grappoli a sélectionné les meilleurs fromages et charcuteries artisanaux transalpins pour concocter une raclette italienne haute en saveurs.

## Extrait de la carte QUESTO INVERNO

Raclette italienne \_\_\_\_\_ 22  
Pomme de terre vapeur, taleggio, gorgonzola, charcuterie italienne, cœur de laitue

Zuppa di zuccz e nocchie \_\_\_\_\_ 8  
Velouté de potimarron, noisettes, guanciale

Maccheroni gratinati alla boscaiola \_\_\_\_\_ 17  
Gratin de macaroni, crème de champignons, jambon blanc, gratiné au four à pizza

Découvrez  
la carte complète



Quatre charcuteries artisanales l'accompagnent : le prestigieux jambon cru San Daniel label DOP (Dénomination d'Origine Protégée), la savoureuse Bresaola, une viande de boeuf salée et séchée provenant aussi de Lombardie, la Spianata, une spécialité italienne réalisée avec de la viande de porc cuite, du piment et du poivre en grain, et le Guanciale, une viande de porc séchée bénéficiant d'une qualité de gras supérieure (ce qui la différencie du lard). On l'utilise dans la recette traditionnelle des pâtes à la carbonara.

Le Taleggio est un fromage au lait de vache AOP de Lombardie, à la pâte onctueuse. Fruité avec une pointe acidulée, il exhale un parfum corsé.

**I GRAPPOLI**  
22 Place Denfert-Rochereau  
75014 Paris  
01 43 21 22 59  
www.igrappoli.fr  
Instagram : @i\_grappoli

Ouvert en continu tous les jours  
de midi à minuit

Photos : © Johanna Alam