



Le MERIDIEN
BEACH PLAZA

**LA BISNONNA,
NOUVELLE TABLE ITALIENNE DU MÉRIDIEN BEACH PLAZA,
OUVRE SES PORTES À MONACO**



Monaco, le 19 octobre 2026 - Le Méridien Beach Plaza accueille La Bisnonna, une nouvelle table italienne où l'on retrouve ce que l'Italie fait peut-être de mieux : recevoir, nourrir et réunir.

Inspirée par une arrière-grand-mère milanaise aussi élégante que généreuse, La Bisnonna célèbre une cuisine sincère et gourmande, celle des grandes tablées, des recettes que l'on transmet et des repas que l'on aimerait ne jamais voir finir.

BIENVENUE CHEZ LA BISNONNA

La Bisnonna, c'est l'arrière-grand-mère en italien. Celle qui a inspiré cette nouvelle adresse est milanaise : toujours élégante, jamais guindée, généreuse et un brin

espiègle, avec ce talent très italien pour faire d'un simple dîner un véritable moment de vie.

On l'imagine ouvrir grand sa porte, ajouter une assiette à table sans même demander qui reste dîner et considérer qu'il n'y en a jamais tout à fait assez. Chez elle, les plats arrivent au centre de la table, les assiettes circulent et les conversations se croisent. Les déjeuners s'attardent, les dîners se prolongent et personne ne regarde vraiment l'heure.

C'est cet art de recevoir, chaleureux et spontané, que La Bisnonna transpose aujourd'hui à Monaco. Le décor prolonge naturellement cette histoire. Teintes bordeaux, verts profonds, objets chinés et détails rétro composent un intérieur chaleureux et habité, où chaque espace possède son caractère. Parmi les souvenirs qui ponctuent le lieu, une Vespa avec side-car de 1963 évoque l'Italie des années soixante et ces objets que les familles conservent pendant des décennies parce qu'ils racontent bien plus qu'une époque. Chez La Bisnonna, le chic ne cherche jamais à impressionner. Il a quelque chose de familier, de vécu, presque sentimental : une élégance qui laisse toujours une place au plaisir.

UNE CUISINE ITALIENNE GÉNÉREUSE, FAITE POUR ÊTRE PARTAGÉE



À La Bisnonna, la générosité n'est pas un concept : elle se voit dans les assiettes.

La carte célèbre une cuisine italienne franche et gourmande, nourrie de recettes familiales, de produits soigneusement choisis et, surtout, d'une véritable envie de partager.

Les antipasti donnent immédiatement le ton avec les calamari alla Romana, les arancini aux fromages ou encore le vitello tonnato. Puis viennent les pâtes, incontournables : rigatoni alla carbonara et guanciale croustillant, tonnarelli cacio e pepe ou Maccheroncini alla nostra crema di tartufo, préparés avec la crème de truffe signature de La Bisnonna. Les pinsas sont réalisées à partir d'une pâte généreusement hydratée et levée pendant au minimum 72 heures, tandis que la Lasagna di melanzane marie aubergines gratinées, sauce bolognaise mijotée, mozzarella fondante et parmesan.

La carte fait également la part belle aux grands classiques italiens, de la Cotoletta di vitello alla milanese à la Tagliata di manzo, sans oublier la mer, avec notamment le Filetto di merluzzo all'acqua pazza ou le turbot rôti accompagné de caponata et d'une sauce à la figue.

Et parce qu'un repas chez La Bisnonna ne saurait vraiment s'arrêter là, le dessert mérite que l'on garde une place. Le tiramisù moka est préparé à la minute devant les convives, tandis que le Budino alla crema, parfumé à la vanille et à l'orange, s'accompagne d'une meringue à la noisette du Piémont. Après tout, chez La Bisnonna, le dessert est souvent la meilleure excuse pour rester encore un peu.

CHEF PANTALEO DE PINTO : UNE CUISINE ITALIENNE DE COEUR ET DE TRANSMISSION



Aux commandes des cuisines, Pantaleo de Pinto signe une cuisine profondément italienne, nourrie par les souvenirs d'enfance, la transmission et le goût des produits justes.

Tout commence auprès de sa grand-mère, un dimanche matin, dans le parfum du ragù. « Le dimanche, je me réveillais avec le parfum du ragoût que préparait ma grandmère. Je courais dans la cuisine, je montais sur une chaise et elle me donnait aussitôt un tablier. J'ai plongé mes mains dans la farine : c'est là que mon rêve a commencé », se souvient-il.

Diplômé en 1993 de l'école hôtelière Perotti à Molfetta, près de Bari, Pantaleo de Pinto débute sa carrière dans la restauration traditionnelle italienne avant de rejoindre Paris en 2001, où il travaille aux côtés de Gualtiero Marchesi, figure majeure de la haute cuisine italienne. Trois ans plus tard, il arrive à Monaco pour participer à l'ouverture du restaurant Joël Robuchon à l'Hôtel Métropole. Son parcours le mène ensuite au Château de la Chèvre d'Or, à Il Cortile, à L'Atelier de Joël Robuchon à Paris puis à Fuga à Athènes, en collaboration avec Andrea Berton.

De 2013 à 2020, il évolue au sein du Groupe Giraudi, où il dirige notamment les cuisines de Mozza à Monaco et accompagne plusieurs ouvertures de Beefbar. Après plusieurs expériences en tant que chef exécutif, notamment à l'Hôtel Le Yaca à Saint-Tropez, il prend aujourd'hui les commandes des cuisines de La Bisnonna.

LA BISNONNA BRUNCH CLUB, LE NOUVEAU RITUEL DU DIMANCHE



Au Méri dien Beach Plaza, le brunch du dimanche est une institution. Depuis des années, familles et générations s’y retrouvent autour de la table.

Avec l’arrivée de La Bisnonna, cette tradition se réinvente sans rien perdre de ce qui en fait l’essence : le plaisir d’être ensemble. C’est ainsi qu’est né La Bisnonna Brunch Club, le nouveau rendez-vous dominical de la maison.

En Italie, le dimanche se vit autour de la table. Les déjeuners s’étirent, les conversations se prolongent, les plats circulent et l’on prend volontiers le temps de se resservir. C’est de ce rituel familial et généreux que La Bisnonna s’inspire pour imaginer son propre brunch. À partir du dimanche 11 octobre, La Bisnonna Brunch Club prendra ses quartiers chaque semaine, de 12h à 15h, dans l’esprit d’une grande tablée italienne où l’on vient autant pour ce qu’il y a dans les assiettes que pour le plaisir de passer son dimanche ensemble.

Et parce que le dimanche se vit ici en famille, les plus jeunes auront eux aussi leur propre univers. À l’occasion de cette ouverture, le Kids Club du Méri dien Beach Plaza se réinvente entièrement et dévoile un nouvel espace de 250 m² autour du jeu, de la créativité, de la nature et de la découverte. Ouvert les mercredis, samedis et dimanches, il accompagnera naturellement le brunch dominical : pendant que les déjeuners s’attardent à table, les enfants pourront profiter de leur propre univers à quelques pas de là. De quoi laisser le déjeuner se prolonger par un dessert, puis un

café.

La Bisnonna, elle, n'a jamais vraiment aimé voir ses invités repartir trop vite.

UNE NOUVELLE ADRESSE ITALIENNE À MONACO

Avec La Bisnonna, Le Méridien Beach Plaza enrichit son offre gastronomique d'une adresse pensée pour les Monégasques comme pour les voyageurs de passage, pour un dîner à deux, un déjeuner en famille ou une grande tablée entre amis. Une Italie généreuse et vivante, racontée à travers les recettes, la transmission et une certaine idée de l'hospitalité.

Bienvenue chez La Bisnonna.

INFORMATIONS PRATIQUES

La Bisnonna

Le Méridien Beach Plaza

[22 Avenue Princesse Grace, 98000 Monaco](#)

Horaires

Déjeuner : tous les jours, de 12h à 15h

Dîner : du jeudi au lundi, de 19h à 23h

À la carte

Entrées à partir de 12€

Plats à partir de 22€

Desserts à partir de 12€

La Bisnonna Brunch Club

Tous les dimanches, de 12h à 15h

85€ par personne, hors boissons

Enfants de 4 à 12 ans : 50 % du tarif adulte

Enfants de moins de 4 ans : offert

Kids Club

Les mercredis, samedis et dimanches, de 12h à 17h

Accès offert

Instagram @lemeridienmonaco

Facebook @lemeridienbeachplaza

www.lemeridienbeachplaza.com

À PROPOS DU MÉRIDIEN BEACH PLAZA

Unique hôtel de Monaco à disposer d'une plage privée, Le Méridien Beach Plaza offre des opportunités illimitées de découvertes. Situé dans le quartier privilégié du Larvotto, Le Méridien Beach Plaza est l'endroit idéal pour découvrir la Principauté, au bord de la mer et à quelques minutes à pied des principaux centres d'intérêt. Les 398 chambres et suites offrent une vue spectaculaire sur la mer Méditerranée et Monaco. Avec l'ouverture prochaine de La Bisnonna, Le Méridien Beach Plaza enrichit son offre gastronomique et comptera désormais cinq restaurants et bars, aux identités singulières : La Bisnonna, maison italienne généreuse et familiale ; Sen, speakeasy japonais confidentiel et écrin gastronomique ; Muse Monte-Carlo, avec sa cuisine méditerranéenne à l'ombre des pins ; Alang Bar, aux inspirations balinaises et à l'esprit beach club ; et Le Café Lacoste, rencontre entre design, cuisine créative et esprit sport chic. Attenant à l'hôtel, le Sea Club est un centre de conférence offrant des vues panoramiques sur la grande bleue et bénéficiant de l'incroyable luminosité du Sud. Il peut accueillir jusqu'à 2000 personnes, pour des conférences, des réceptions ou des diners de gala.