

## RISTORANTE A-NAPOLI, Naples réinventée.

« Je n'ai jamais retrouvé les saveurs de la cuisine de Maman, alors j'ai voulu les faire revivre. » Tombé dans la marmite napolitaine dès son plus jeune âge, Elpidio Amorosini a su insuffler son coup de patte aux pizzas et autres recettes familiales.

Pour exemple, sa pizza façon Napoli bannit le gruyère au profit de la *burrata*, au cœur de crème fraîche, qui lui procure un fondant supérieur à la mozzarella. Autre inédit, une préparation à base de filets d'anchois, marinés dans de l'huile d'olive avec ail et basilic, qui se marie à merveille avec les gambas, homards et poissons frais. Tous les plats sont d'ailleurs réalisés uniquement avec des produits frais en fonction de l'arrivage quotidien. Parmi les incontournables, l'escalope de veau poêlée dans de l'huile d'olive citronnée, qui s'accompagne idéalement d'un rosé\* Lacryma Cristi au velouté riche et souple. Car Elpidio s'illustre également par une quête ininterrompue de vins rares et de qualité. Parmi les nombreuses appellations à découvrir, un pinot grièche vénitien blanc aux douces saveurs de pomme, à déguster avec du poisson, une mozzarella affinée, mais aussi à l'apéritif. Pour les grandes occasions, l'amarone rouge noble de Verone, aux saveurs de fruits rouges intarissables en bouche, est un luxe abordable. Le dîner permet en outre d'enrichir sa culture œnologique, la carte détaillant les cépages

des divins breuvages. Cette abondance sans cesse renouvelée et aux prix serrés s'avère un des points forts de l'A-Napoli. D'ailleurs la carte du *ristorante* ayant été changée quatre fois après seulement une année d'ouverture, le client n'a que l'embaras du choix. Multiples découvertes culinaires l'attendent à chacune de ses venues. Parmi elles, la toute nouvelle recette d'Elpidio, des *linguini di polpetta* : boulettes de viandes en ragoût de tomate et pignons de pins, persil et parmesan...

Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 23h.

