

Styles

Le Café de la Jatte, Patio au vert



Café de la Jatte.

Claude Weber

Dans le cadre historique et verdoyant du Café de la Jatte, Giovanni Perrone, originaire de Lecce en Italie, offre depuis un an sa généreuse cucina genuina, de la vaste salle à la terrasse "sonorisée" par les oiseaux. Une cuisine italienne authentique, fraîche et légère, baignée de souvenirs d'enfance, comme le pasticciò di pasta, que mitonnait le dimanche la Nona.

Comme dans sa famille, les pâtes sont fabriquées maison, et garnies de savoureux produits de saison: asperges, courgettes, fruits de mer et crustacés. En entrée, la belle assiette italienne offre un délicieux aperçu des talents de la Botte: burrata des Pouilles, jambon San Daniele, tomates cerises de Sicile, artichauts croquants et parmesan... On croque aussi sans retenue dans les petits triangles de pizza blanche, dans la meringue à la crème de mascarpone et framboises, rafraîchie de zeste de citron, dans le cantuccini aux amandes servi avec le café... Sans oublier les spécialités du chef, risottos et Spritz, cocktail estival qui donne de belles couleurs à l'apéritif!