



SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE PARIS

Du lundi 20 au dimanche 26 Novembre 2017

Suite au succès de la 1ère édition organisée dans plus de 100 pays en 2016 avec près de 1500 événements, le Ministère des Affaires Etrangères Italien, avec le Ministère de l'Agriculture et les Ministères techniques du secteur, ont lancé la 2ème édition qui se déroulera du lundi 20 au dimanche 26 Novembre 2017.

En synergie avec les institutions de chaque pays, l'objectif est de promouvoir l'oeno-gastronomie italienne d'excellence.

Le Consulat Général d'Italie à Paris s'associe à l'Ambassade d'Italie, l'ICE-Italian Trade Promotion Agency, l'ENIT-Office National Italien du Tourisme, l'Institut Culturel Italien, l'Accademia della Cucina italiana et la Dante Alighieri, et organisent plusieurs initiatives :

- Le « PASSEPORT DU GOUT »
Tout le long de la semaine, plus de quarante restaurants d'excellence de Paris et d'Ile-de-France, proposent des offres spécialement conçues pour cet événement : dégustations, plats et menu à moitié prix pour faire découvrir des mets typiques des régions italiennes

Le « Passeport du goût » (valable pour 2 personnes et sur réservation préalable) est distribué dans les restaurants, les épiceries, les partenaires, les Mairies, les associations, les institutions italiennes de Paris et d'Ile-de-France,
Le Passeport est aussi téléchargeable sur le site www.consparigi.esteri.it
et sur Facebook : Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde - Paris

Il suffira de choisir un restaurant ou plusieurs, d'y réserver votre table et de vous présenter à deux personnes maximum par "passeport".
- La semaine sera jalonnée d'événement : conférences, dégustations, concours... qui se dérouleront dans les salons du Consulat Général d'Italie, dans l'Institut Culturel Italien et dans des lieux partenaires : « Qualification pour le Championnat du monde de pesto au mortier 2018 », Soirée de découverte « Mets régionaux italiens », conférences « Image et langage de la gastronomie Italienne », « Gastronomie et diplomatie culturelle », « L'excellence des aliments italiens dans l'espace : présent et futur - 10ème anniversaire du premier convivium spatial »...

www.consparigi.esteri.it

Facebook "Consolato Generale d'Italia a Parigi" Twitter @italyinparis #ItalianTaste
#SettimanaCucinalItaliana #PasseportduGout #PassaportodelGusto #VivereALLItaliana

Pour toutes informations, demande d'interviews, fourniture de documents,
vous pouvez contacter : stefania.msellati@esteri.it
Confirmation de votre présence aux événements : parigi.stagista2@esteri.it

Lundi 20 novembre à 19 h
au Consulat Général d'Italie,
17 rue du Conseiller Collignon, 75116 Paris
(événement sur invitation)

**INAUGURATION DE LA
SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE 2017
à PARIS**

Lundi 20 novembre, dans les locaux du Consulat Général d'Italie, à partir de 19h, inauguration de la
SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE 2017 en présence de
SE l'Ambassadeur d'Italie à Paris, **Giandomenico MAGLIANO**,
de la Consule Général d'Italie à Paris, **Emilia GATTO**,
et du chroniqueur gastronomique et animateur de télévision française **Jean-Luc Petitrenaud**

CHAMPIONNAT DU MONDE DE PESTO

A partir de 19 h,
se déroulera le premier des événements de la semaine :
Qualification pour le
« Championnat du monde de pesto au mortier 2018 »
(événement sur invitation)

9 couples de concurrents amateurs, composés d'un journaliste français et d'un élève italien de l'Ecole Hôtelière Bartolomeo Scappi de Bologne, s'affronteront sous le contrôle des membres du jury, experts du pesto au mortier traditionnel : Roberto PANIZZA, Président de l'Association Palatifini de Gênes, Laura GIOVENCO, Déléguée de la Délégation Paris-Montparnasse de l'Accademia della Cucina Italiana, et le Chef italien Denny IMBROISI.

Le gagnant remportera le droit de concourir au Championnat 2018 qui se déroulera à Gênes, dans les salons du Maggior Consiglio di Palazzo Ducale, et ce mesurera avec 100 concurrents, professionnels mais aussi amateurs, provenant du monde entier.

Événement organisée par l'Association **Palatifini de Gênes**,
avec la participation des élèves de l'Ecole Hôtelière **Bartolomeo Scappi de Bologne** et de l'école
hôtelière **Mederic de Paris**.

Suivra une dégustation de Focaccia de Gênes et de Prosecco.

Journalistes participants à la qualification pour le « Championnat du monde du pesto au mortier 2018 » :
Véronique ANDRE / FIGARO, VALEURS ACTUELLES
Vanessa BESMOND / MICHELIN, LES DELICES DE VANESSA
Gilles BROCARD / BLOG MADAME FIGARO, HOMME DE LUXE
Patrick FAUS / GOURMETS&CO, MAGAZINE WINNER
Victoire FERRARI / FOOD PUBLICIST
Louis JEUDI / ATABULA
Colette MONSAT / FIGAROSCOPE
Albert NAHMIA / DANDY, TENTATION. MIAMMIAMIAM
Jean-Claude RIBAUT / Magazine PLAISIRS
Blandine VIE / BLOG GRETA GARBURE

Mardi 21 novembre

A Midi

« MENU ITALIEN »

dans toutes les écoles du 13^{ème} arrondissement de Paris

à partir de 19 h

à la Mairie du 13e - Salle d'attente des mariages, 2ème étage,
1 place d'Italie 75013 Paris

(événement ouvert au public, dans la limite des places disponibles)

CONFERENCE

« IMAGE ET LANGAGE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE »

Mardi 21 novembre, à la Mairie du 13^{ème} arrondissement de Paris, conférence « Image et langage de la gastronomie Italienne » organisée dans le cadre de la deuxième édition de la « Semaine de la cuisine italienne dans le monde » en présence de la Consule Générale d'Italie à Paris, Emilia GATTO.

Interventions : Domenico BISCARDI, universitaire, Andréa FESI, chercheur, Stefano PALOMBARI, écrivain, Maria GRECO NACCARATO, photographe, Rossana DE ANGELIS, chercheuse, et de l'artiste grapheur « CIBO ». Sont analysés tous les aspects liés à l'image et au langage de l'alimentation italienne dans le monde : historiques, linguistiques, artistiques, publicitaires et journalistiques, avec un attention particulière à la France, ainsi qu'une réflexion sur des pistes de développements futurs.

L'œuvre de street art « CIBO » une fresque de seize mètres de l'artiste CIBO, représentant les étapes de création d'un gâteau typique italien, la « crostata », sera visible sur les murs de l'école Vulpian du 13^{ème} arrondissement.

Avec la contribution de la Mairie du 13^{ème} et de l'épicerie La Bussola del Gusto

Mercredi 22 novembre, à partir de 17h30

au Consulat Général d'Italie,
17 rue du Conseiller Collignon, 75116 Paris
(événement sur invitation)

« METS REGIONAUX ITALIENS »

Mercredi 22 novembre, dans le cadre de la SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE 2017 se tiendra, dans les salons du Consulat Général d'Italie à Paris, une soirée de dégustation de spécialités typiques de la gastronomie régionale italienne, en présence de la Consule Générale d'Italie à Paris, Emilia GATTO, des représentants des institutions partenaires : l'Ambassade d'Italie en France, la Représentation Permanente auprès des Organisations Internationales, l'Agence italienne pour le Commerce Extérieur (ICE), l'Office National Italien du Tourisme (ENIT) et l'Accademia Italiana della Cucina (AIC) de Paris et de Paris-Montparnasse, ainsi que des entreprises qui ont contribué à la « Semaine de la Cuisine italienne dans le Monde de Paris ».

Seront présentés les plats typiques des Abruzzes, Calabre, Campanie, Emilie-Romagne, Latium, Ligurie, Piémont, Sicile, Toscane, la Vénétie.

Chaque met sera accompagné par des dégustations de vins et de liqueurs de leur région d'origine.

Préparation des mets avec la participation des élèves de l'Ecole Hôtelière Bartolomeo Scappi de Bologne Avec la collaboration de l'Ecole hôtelière Mederic, et de l'Ecole Nelson Mandela d'Emilie-Romagne.

JEUDI 23 novembre, à partir de 19 h
à l'Institut Culturel Italien, 50 Rue de Varenne, 75007 Paris
(événement ouvert au public, dans la limite des places disponibles)

DEBAT
GASTRONOMIE ET DIPLOMATIE CULTURELLE

« Cuisines d'Italie à l'étranger : émigrés, restaurateurs et diplomates »

Le Jeudi 23 novembre, débat sur les relations entre la gastronomie et la diplomatie culturelle, animée par **Lorenzo KIHLEGRANDI**, professeur de Diplomatie Culinaire à Sciences-Po, l'historien **Simone CINOTTO**, et **Paolo MARCHI**, vice-président dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

Pouvons-nous déclarer que la cuisine italienne est notre meilleur ambassadrice ?
Pour les italiens résidents à l'étranger, la cuisine italienne a toujours représenté une valeur d'identification culturelle. Grace aux ingrédients de base et à la relative simplicité d'exécution, elle représente une des cuisines plus aimées au monde.

Dans le cadre de la « Semaine de la Cuisine Italienne dans le monde », sera analysé un de ses aspects les moins connus : ses relations avec la diplomatie culturelle.

La table ronde « Cuisines d'Italie à l'étranger : émigrés, restaurateurs et diplomates » réunira trois experts qui vont exposer les coutumes et les usages de notre tradition gastronomique dans les relations internationales.

La table ronde sera suivie d'une dégustation de différentes recettes de risotto.

En collaboration avec l'ICE (Agence italienne pour le commerce extérieur).

Samedi 25 novembre
de 10h à 12h30
au Consulat Général d'Italie
5, Boulevard Emile Augier, 75016 Paris

(événement ouvert au public, dans la limite des places disponibles)

TABLE RONDE
« L'excellence des aliments italiens dans l'espace : présent et futur
10ème anniversaire du premier convivium spatial »

9h30 - Début accueil du public

10h - Bienvenue :

S.E. Ambasciatore Alessandro Busacca, Représentant Permanent de l'Italie auprès de OCSE et ESA,

Min. Plen. Emilia Gatto, Consule Générale d'Italie à Paris

D.ssa Luisa Polto-Branlard, Déléguée Accademia Italiana della Cucina, Paris

Table ronde

10h10 - *Intervention de l'astronaute Paolo Nespoli en différé depuis la ISS.*

10h15 - *Le Premier Convivium spatial, Octobre 2007, Dott. Emanuele Viscuso, ex Délégué AIC Miami (intervention enregistrée)*

10h20 - *Les aliments italiens dans l'espace, situation et perspectives, Ing. Giuseppe Reibaldi, Directeur des vols habités Accademia Internazionale Astronautica (AIA)*

10h30 - *Comment vit-on, travaille-t-on et mange-t-on dans l'espace, Dott. Franco Malerba, astronaute*

10h45 - *L'Italie de l'excellence spatiale, Dott. Andrea Zanini, Porte-parole du Président, ASI.*

10h55 - *L'industrie italienne des aliments pour l'espace, D.ssa Paola Cane, Responsable de la Commercialisation Space Food Ready To Lunch, Argotec, Torino.*

11h05 - *Mythes en face à face : la conquête de l'espace et les aliments italiens, Dott. Michele Canonica, Conseiller Central et Président Comité de Paris, Società Dante Alighieri.*

11h15 - *Deuxième tour de table de la discussion.*

11h30 - *Questions/Réponses avec le public*

Modérateur : Dott. Franco Bonacina, ancien Chef du Département Communication et Porte-parole du Directeur General, ESA

12h00 - *Clôture des Travaux - Rafraîchissement*

12h30 - *Fin de l'événement*

Les interventions seront en italien.

Dégustation de grappa Villa de Varda et de chocolat Domori avec la collaboration du Club Criollo.

Conférence organisée par l'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - DELEGAZIONE de PARIS.

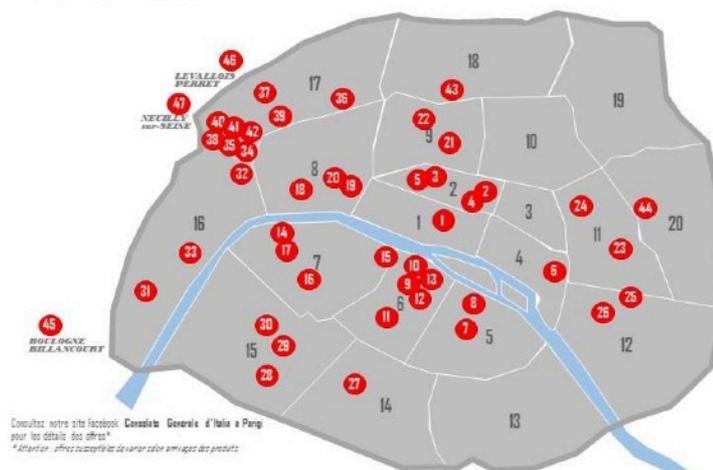
RSVP à lpolto@hotmail.com

« SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE - PARIS » - 20 au 26 NOVEMBRE 2017

Fondée par Orio VERGANI en 1953, l'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA est une Institution culturelle de la République italienne.



LES RESTAURANTS



DU LUNDI 20 NOVEMBRE AU DIMANCHE 26 NOVEMBRE 2017 « PASSEPORT DU GOUT »

dans une cinquantaine de restaurants d'excellence italiens

(ouvert au public, sur réservation auprès des restaurants et sur présentation du « Passeport du goût »)

Dans le cadre de l'événement de la « SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE », le Consulat Général d'Italie à Paris, édite le « PASSEPORT DU GOUT », un passeport pour la dégustation de plats typiques italiens, spécialement conçus par plus de quarante restaurants d'excellence, de Paris et d'Ile-de-France.

Cette initiative a été lancée en collaboration avec l'Ambassade d'Italie en France, l'Agence italienne pour le Commerce Extérieur (ICE), l'Office National Italien du Tourisme (ENIT), la Dante Alighieri, et l'Accademia Italiana della Cucina (AIC).

L'événement international, la « Semaine de la cuisine italienne dans le monde » mobilise, autour de la cuisine italienne, l'ensemble du réseau consulaire italien dans le monde, avec plus de mille événements organisés dans le cadre d'un programme coordonné depuis Rome par le Ministère italien des Affaires Etrangères, avec les Ministères techniques, les Associations et les Organismes concernés.

A Paris, tout au long de cette Semaine, les restaurants d'excellence sélectionnés dans le « Passeport » proposent des offres spécialement conçues pour cet événement : dégustations, plats et menu à moitié prix...

Le « Passeport du goût », valable pour 2 personnes, est distribué dans les restaurants, les épiceries, les partenaires, les Mairies d'arrondissement, les associations, les institutions italiennes de Paris et d'Ile-de-France...

Le Passeport est aussi téléchargeable sur le site www.consparigi.esteri.it et sur Facebook : «Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde - Paris

RESTAURANTS ITALIENS PARTENAIRES DE L'INITIATIVE « PASSEPORT DU GOUT » DU LUNDI 20 AU DIMANCHE 26 NOVEMBRE 2017

1.

Il Fico

Polpo alla griglia con patate schiacciate alla menta / Culurgiones classici sardi / Tonno mi-cuit alle erbe / Sebadas al miele sardo : 50%

31, rue Coquillère 75001 - 01 44 82 55 23

Poulpe à la grille avec écrasé de pommes de terre à la menthe / Ravioli « Culurgiones » classiques sardes / Thon mi-cuit aux herbes / Feuilletés « Sebadas » au miel de Sardaigne : -50% Menu spécial

2.

Les amis des Messina

Antipasto della casa / Pasta all'acciughina, pomodoro e mollica / Coppa gelato siciliano della casa

81, rue Réaumur 75002 Paris - 01 42 61 13 73

Antipasto de la maison / Pâtes aux petites anchois, tomates et mie / Coupe de glace sicilienne de la maison : -50% Menu spécial

3.

Mori Venice Bar

Risotto alla Bassa Mantovana : risotto di Vialone Grumolo delle Abbadesse, mantecato con Asiago Vecio e zucca Barucca Viadanese della Famiglia Santelli aceto balsamico 50 anni Venturini & Baldini stillato dalla sua botticella in Rovere : 35 € per 2 persone.

Un menu speciale con il rilascio di un "Piatto del Buon Ricordo" edizione speciale, per la settimana della Cucina Italiana nel mondo 5 portate : 60 €

2, rue du Quatre Septembre, 75002 Paris - 01 44 55 51 55

"Risotto Bassa Mantovana" : un risotto de Vialone Grumolo delle Abbadesse, cremé aux fromage Asiago Vecio et potiron Barucca Viadanese de la Famille Santelli, Vinaigre balsamique 50 ans de Venturini & Baldini, d'un tonnelet en chêne : 35 € per 2 personnes. Un menu spécial avec un "Piatto del Buon Ricordo", un "Plat du bon souvenir", édition spéciale en souvenir spécialement créé pour l'événement : 5 plats pour 60 €

4.

Sfizio

-20% sui piatti di pasta del menu

10, rue Mandar, 75002 Paris - 09 54 96 00 38

-20% sur les pâtes à la carte

5.

Villa Dondelli

Alla carta -50% minimo 2 persone

1, rue Monsigny, 75002 Paris - 09 74 56 33 98

-50% plats à la carte (minimum 2 personnes)

6.

Auberge de Venise Bastille

-50% sui piatti del menu

2, rue de la Bastille, 75004 Paris - 01 48 04 88 44

-50% sur les plats à la carte

7.

I Lazzari

Parmigiana di melanzane / Schiaffoni della nonna (ragù ricotta bufala) o Paccheri alle tre cipolle (alla genovese) / 1 verre 14 cl o una bibita

Pizza tartufo / Bufala, carpaccio tartufo nero, parmigiano / Birra Peroni nastro azzurro 50 cl / A 19 € a persona

44, rue de la Montagne Sainte Geneviève - 75005 Paris - 01 42 03 14 33

2 menus spéciaux à 19 € par personne :

Parmigiana d'aubergines / Pâtes « schiaffoni de grand-mère » au ragù de ricotta de bufflonne) ou Pâtes « paccheri » aux 3 oignons à la Gênoise / 1 verre 14 cl ou une boisson

Pizza à la truffe / Bufflonne, carpaccio de truffe noire, Parmigiano / Bière Peroni nastro azzurro 50 cl

8.

OFFICINA SCHENATTI

CHITARRA AL FARRO (Spaghetti fatti in casa al farro BIO con 30 rossi d'uovo, saltati con guanciale di maiale stagionato, Parmigiano Reggiano, uova alla carbonara) : 50%

15, Rue Frédéric Sauton - 75005 Paris - 01 46 34 08 91

Pates « Chitarra al farro » (spaghetti maison d'épeautre BIO aux 30 jaunes d'œufs, poêlés à la joue de porc affinée, Parmigiano Reggiano, œufs façon carbonara) : - 50%

9.

Emporio Armani Caffè

PLIN ALBESI: piccoli ravioli Plin pinzati a mano come ad Alba, fonduta di formaggio Raschiera tartufata al bianco delle Langhe e salvia: 33 € per 2 persone

149bis, bd. Saint Germain 75006 Paris - 01 45 48 62 15

Plin Albesi, des petits ravioli traditionnels typiques du Piémont « pincés » à la main comme à Alba, Fondue de fromage Raschiera à la truffe blanche des Langhe et à la sauge (33€ pour 2 personnes)

10.

Il Vicolo

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia: 50%

34, Rue Mazarine, 75006 Paris - 01 43 25 01 11

-50% ravioli ricotta et épinards, au beurre et sauge

11.

Le Cherche Midi

Risotto alla Milanese / Spaghetti alla Bottarga: 50%

22, Rue du Cherche-Midi 75006 Paris - 01 45 48 27 44

-50% sur une sélection de 2 plats : Risotto à la Milanaise / Spaghetti à la poutargue.

12.

Santa Lucia

Aperitivo offerto e Pizza Isabella: 10 €

22, rue des canettes - 75006 Paris - 01 43 26 42 68

Apéritif offert et Pizza Isabella : 10 €

13.

Sense eat

Un piatto a scelta nel menu al 50%

39, rue Mazarine, 75006 Paris - 01 46 33 45 47

-50% sur un plat à la carte

14.

Il Sorrentino

Un piatto offerto, scelto nel menù

4, Rue de Monttessuy, 75007 Paris - 01 45 55 12 50

Un plat à la carte offert

15.

Ristorante di Como

Risotto ai funghi: 50%

16, rue du Bac, 75007 Paris - 01 42 60 37 74

-50% Risotto aux champignons

16.

Romantica Caffè

50% su un piatto speciale (Consumazione minima: Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

96, Boulevard de la Tour-Maubourg, 75007 Paris - 01 44 18 36 37

50% sur un plat spécial

(Consommation minimum Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

17.

Su Misura

Gratis l'aperitivo e 2 menù speciali sia a pranzo che a cena:

uno a 14,50 € (Entrata+dessert o Piatto+dessert; uno a 20,50 € Entrata+piatto+dessert+caffè)

22, Av. Rapp, 75007 Paris - 01 44 18 05 73

2 Menu spéciaux à 14,50€ (Entrée+dessert OU Plat+dessert) ou à 22,50€ (Entrée+plat+dessert+café)

Apéritif offert

18.

Café Artcurial - Cucina e Passione

Un piatto a scelta nel menù al 50%

7, rond-point des Champs Elysées, 75008 Paris - 01 53 76 39 34

-50% sur un plat à la carte

19.

Romantica caffè

50% su un piatto speciale (Consumazione minima: Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

7, rue du Chevalier Saint Georges, 75008 Paris - 01 42 61 16 80

50% sur un plat spécial

(Consommation minimum Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

20.

Ristorante Tosca

Risotto cacio, pepe di Sarawak e pere 50%

Consumazione minima di 2 portate (Entrée-plat ou Plat-dessert) da scegliere nel menù.

20, rue du Cirque, 75008 Paris - 01 43 87 10 10

-50% Risotto « cacio e pepe » de Sarawak et poires

(Consommation minimum Entrée-plat ou Plat-dessert) à choisir au menu.

21.

I Golosi

Sarde in saôr alla veneziana: prezzo speciale: 8 €

Il sabato pomeriggio, 25 novembre, porte aperte con degustazione di vini: 3 assaggi per 10 €, più altre sorprese di assaggi.

6, Rue de la Grange Batelière, 75009 Paris - 01 48 24 18 63

Sarde en « saôr » à la vénétienne (8 €)

Samedi après-midi, 25 novembre, parmi une sélection de 6 vins, dégustation de 3 vins (10 €) avec des surprises !

22.

Salsameria di Parma

“Il Trionfo” Assortimento di salumi per due persone a 25€

40, rue Saint Georges, 75009 Paris - 01 48 24 58 94

« Il Trionfo », assortiment de charcuterie pour 2 personnes (25 €)

23.

Il Bacaro

Risotto al radicchio tardivo e salsiccia al 50%

9, Rue Auguste Laurent, 75011 Paris - 01 43 79 16 66

-50% Risotto au « radicchio » tardif et saucisse

24.

IL BORGO (delle tovaglie)

Risotto ai funghi / Spaghetti alla Carbonara: 50%

4, Rue du Grand Prieure, 75011 Paris - 09 82 33 64 81

-50% sur une sélection de 2 plats : Risotto aux cèpes / Spaghetti alla Carbonara

25.

Les amis des Messina

Antipasto misto della casa / Pasta alla Norma / Cannolo siciliano: 50%

204, Rue du Faubourg Saint Antoine, 75012 Paris - 01 43 67 96 01

-50% Menu spécial : Antipasto mixte de la maison / Pâtes « alla Norma » / Cannolo sicilien

26.

Sardegna A Tavola

Tortellini ai pinoli e Pecorino, gratinati all'olio extravergine d'oliva al tartufo

Fregola in brodetto di pesce al nero di seppa: 50%

1, Rue de Cotte, 75012 Paris - 01 44 75 03 28

-50% sur une sélection de 2 plats :

Tortellini aux pignons et Pecorino ? gratinés à l'huile d'olive à la truffe.

Pâtes sardes « fregola » en soupe de poisson au noir de sèche.

27.

LA CAMPAGNOLA

Orecchiette alla Pugliese / Pizza Campagnola: 50%

122, Av. Du Maine, 75014 Paris - 01 43 21 03 03

-50% sur une sélection de 2 plats : Pâtes « orecchiette » à la façon des Pouilles / Pizza « Campagnola »

28.

Grand Venice

Aperitivo offerto e Assortimento di pasta a 22 €

171, rue de la Convention, 75015 Paris - 01 45 32 49 71

Apéritif offert et Assortiment de pâtes à 22 €

29.

Senatore caffè

Risotto Senatore al Prosecco, pera e Speck: 50%

54, rue Mademoiselle, Paris 75015 - 09 81 81 45 59

-50% Risotto Senatore au vin blanc pétillant Prosecco, poire et Speck

30.

Shardana

Animelle di vitella in pastella con maionese alla rapa rossa e finferli arrosto/ Culurgiones ogliastrini ai funghi porcini e pomodorini confit /

Risotto al tartufo nero e Parmigiano / Mousse al cioccolato EVO extra bio e papassino sbriciolato:

50% su il menù completo e 30% su questi piatti alla carta.

134, Rue du Théâtre, 75015 Paris - 07 89 79 43 20

-50% Menu spécial (ou -30% sur un plat du menu spécial)

Ris de veau en baigné avec mayonnaise à la betterave rouge et « Chanterelles » rissolées / Ravioli « Culurgiones » Ogliastrini aux cèpes et tomates confites / Risotto à la truffe noire et Parmigiano / Mousse au chocolat et huile d'olive extra vierge BIO et biscuit sarde « Papassino » brisé.

31.

Ristorante Pizzeria Da Alberto

Linguine ai Carciofi a 15 € ; Pizza alla Diavola 15 €.

5 rue Isabey, 75016 Paris - 01 42 88 37 31

Sélection de 2 plats à 15 € : Pâtes « linguine » aux artichaut / Pizza alla Diavola

32.

Romantica caffè

50% su un piatto speciale (Consumazione minima: Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

7, rue de Lauriston. 75016 - 01 45 00 91 89

50% sur un plat spécial

(Consommation minimum Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

33.

Settebello

Pranzo menù a 30 €: una pasta a scelta nel menù/un bicchiere di vino/acqua/caffè

Cena menù completo a €.55 : 1 aperitivo/1 antipasto/1 piatto/a scelta nel menù / 1 bicchiere di vino consigliato/ 1 dolce/acqua/caffè/Grappa

9, Rue Duban, 75016 Paris - 01 42 88 10 15

Menu spécial complet midi 30 € : 1 pâte au choix au menu + 1 verre de vin + eau + café

Menu spécial complet soir 55 € :

1 apéritif+Antipasti+1 plat au choix au menu + 1 verre de vin conseillé + 1 dessert + eau + café + Grappa

34.

Casa di Sergio

Un aperitivo offerto ed un piatto del menù a scelta

77, avenue de Ternes, 75017 Paris - 01 44 09 99 06

Apéritif et un plat à la carte offerts

35.

Da Franco

Carpaccio di carne / "Rigatoni Franco" / Tiramisù: 50%

21, Rue Ruhmkorff, 75017 Paris - 01 45 72 41 20

-50% sur une sélection de 3 plats : Carpaccio de viande / Pâtes « Rigatoni Franco » / Tiramisu

36.

GUIDO DE LUCA

Ravioli del Plin in brodo di manzo: 24 €

14, rue de Thanne, 75017 Paris - 01 42 27 25 43

Ravioli "Plin" en bouillon de veau à 24 €

37.

Fame Da Lupo

Risotto crema di tartufo e olio di tartufo bianco à 9 €

122 avenue de Villiers, 75017 Paris - 01 43 80 10 10

Risotto à la crème de truffe et huile à la truffe blanche à 9 €

38.

Il Grano

Tortelli fatti in casa ai 3 formaggi alla crema di zafferano / Paccheri melanzane e stracciatella / Pizza Quinto / Pizza Romolo: 50%

212 bis, bld. Pereire, 75017 Paris - 01 58 57 99 46

-50% sur une sélection de 4 plats : « Tortelli » pâtes farcies faite maison aux 3 fromages à la crème de safran /

Pâtes « paccheri » aux aubergines et stracciatella / Pizza « Quinto » / Pizza Romolo

39.

Il Ristorante

50% su tutti i piatti del loro menù

22, rue Fourcroy, 75017 Paris - 01 47 54 91 48

-50% sur tous les plats à la carte

40.

La Cucina De Luca

Spaghetti di Gragnano IGP al profumo di sfusato Amalfitano e tartare di orata: 26 €

6 Rue du Débarcadère, 75017 Paris - 01 45 74 25 95

Spaghetti de Gragnano IGP au parfum de vin Amalfitano et tartare de daurade à 26€

41.

La Famiglia

Menù degustazione 5 portate al 50% (mise en bouche, 2 primi plats, risotto ai pomodorini gialli, fior di latte, zest di limone e crudo di mare)

2, rue Waldeck-Rousseau, 75017 Paris - 01 45 74 20 28

-50% Menu dégustation (5 plats) : mise en bouche, 2 premiers plats (risotto aux petites tomates jaunes, « fior di latte, zestes de citron et « crudo di mare)

42.

Samesa

Malloreddus alla Campitanese / Risotto alla parmigiana / Cannoli alla siciliana: 50%

13, Rue Brey, 75017 Paris - 01 43 80 69 34

-50% sur une sélection de 3 plats : pâtes « malloreddus » à la Campitanese / Risotto alla Parmigiana / Cannoli siciliens.

43.

Pizzeria Bijou

Pizza Margherita al 50%

10, Rue Dancourt, 75018 Paris - 01 42 57 47 29

-50% : Pizza Margherita

44.

Lolivà

Maccheroncini freschi alla bobbiese al sugo di stracotto di manzo: 50%

76, bd de Ménilmontant, 75020 Paris - 06 85 29 91 42

-50% : Pâtes fraîches "Maccheroncini alla Bobbiese" au ragu de "stracotto de boeuf

45.

A tavola

Involtini di melanzane / Risotto al Gorgonzola e pere / Cassatelle alla ricotta: 50% (invece di 50 €: 25 €)

23, Rue d'Aguesseau, 92200 Boulogne Billancourt - 01 49 09 00 07

-50% : Menu spécial (25 € au lieu de 50 €) : petites roulades d'aubergines / Risotto au fromage Gorgonzola et poires / « Cassatelle à la ricotta.

46.

Sapori siciliani

Antipasto Sapori di Sicilia / Pasta con le Sarde / Pasta alla Norma / Risotto gamberi e limone: 50%

113, rue Louis Rouquier, 92300 Levallois Perret - 01 47 37 13 43

-50% : sur une sélection de 4 plats : Antipasti Saveurs de Sicile / Pâtes aux « Sardes » / Pâtes « alla Norma / Risotto aux crevettes et citron

47.

Romantica caffè

50% su un piatto speciale (Consumazione minima: Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

34, rue Perronet, Neuilly sur Seine - 01 46 37 13 22

-50% sur un plat spécial

(Consommation minimum Entrée-plat ou Plat-dessert-boissons)

LES PARTENAIRES ET SPONSORS DE L'ÉVÉNEMENT 2017

« SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE à PARIS »



PARTENAIRES ET SPONSORS SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE

