

Nolita

R I S T O R A N T E e E N O T E C A

Vittorio Beltramelli vous présente la carte « Autunno » 2011

Ouvert tous les jours
de 12h à 15h et de 19h à 23h
Brunch tous les dimanches
de 11h30 à 16h

at MotorVillage, 2nd floor
2 rond-point des Champs-Élysées
1 avenue Matignon - 75008 Paris
01 53 75 78 78

"Un site chargé d'histoire... italienne :

En 1771, à l'emplacement de MotorVillage et de NoLita se trouvait un luxueux parc de loisirs, le Colisée, premier signe de son attachement à l'Italie. Mais il ne tarde pas à périliter car le public hésite à se rendre le soir dans ce quartier mal fréquenté, et la compagnie qui exploite l'établissement fait faillite dès 1780. Les constructions sont démolies, à l'exception d'un pavillon donnant sur le rond-point qui devient une sorte de guinguette sous le nom de Salon de Flore.

En 1823, le pavillon est vendu et le terrain est séparé en deux pour laisser place à la rue Jean Mermoz qui borde l'établissement. Sur l'emplacement où nous sommes, c'est un immeuble qui est donc érigé. Il y a accueilli notamment le compositeur Giacomo Meyerbeer qui y mourut. Giacomo Meyerbeer composa son premier opéra à Turin, et c'est à Venise qu'il connut la gloire internationale.

Plus près de nous, dans les années 70', ce bâtiment était un cinéma puis, dans les années 90', une galerie commerciale : le Drugstore Publicis, avant de fermer. C'est en 2006 que le groupe Fiat décide d'y créer le théâtre d'expression de l'excellence de six marques automobiles (Fiat, Alfa Romeo, Lancia, Abarth, Maserati et Jeep), et permettre aux parisiens de toucher de près ce que l'Italie moderne offre au monde (gastronomie, art, innovation...)

L'architecture est l'oeuvre de Jean Michel Wilmotte qui a entre autres réalisé l'Hotel Soverato en Calabre, le Centre de Gestion Sportive de Maranello, le Musée San Domenico de Forli, la boutique Cartier de Milan, mais il est surtout connu à Paris pour avoir signé le mobilier urbain des Champs-Élysées, l'aile Richelieu du Musée du Louvre, et de nombreux projets internationaux dont des aéroports à travers le monde entier.

Le principe architectural du site est basé sur celui du garage à automobiles d'enfant. Au centre, ce qui est l'écrin de ce site, un tube de verre avec ses différentes plateformes qui, comme dans un garage d'enfant, permettent de monter et descendre les voitures. Et tout autour, cet escalier circulaire qui symbolise la rampe sur laquelle glissent les voitures en modèle réduit dans les garages d'enfant, mais qui ici sert à la circulation des visiteurs."

ANTIPASTI

NOLITA	16
Assortiment de légumes grillés & huile extra vierge d'olive Taggiasche	
SALUMI	20
Assortiment de charcuteries typiques Italiennes	
VITELLO TONNATO	20
Fines tranches de veau rôti, Sauce légère au thon & fleurs du câprier	
BURRATA	22
Burratina d'Andria, Carpaccio de tomate olivette marinée & crostini de pain	
POLPETTI	20
Salade de petits poulpes, roquette & pomme de terre	
CALAMARI	22
Tagliatelle de calamars, Crème de pois chiches, citron & pistache de Sicile	
CAPESANTE	26
Noix de Saint Jacques gratinées à la tomate, Brocolis & olives noires	
PIZZETTE	
D.O.P	14
Petite pizza aux tomates de San Marzano Bio, Mozzarella « Fiore di latte » & basilic	
SPECK	16
Petite pizza au jambon fumé des Dolomites & champignons	
STRACCIATELLA	18
Petite pizza au saumon mariné à l'aneth & cœur fondant de Burrata	

PASTE

Toutes nos pâtes sèches sont produites à Torre Annunziata près de Naples par la Famille SETARO depuis 1939, ce producteur utilise des ingrédients d'exception et un procédé qui respecte la pure tradition : la pâte est étirée dans un moule en bronze et séchée dans des bâtiments en pierre de lave pendant 72 jours. Le Pastificio SETARO est l'une des dernières fabriques de pâtes artisanales en Italie.

PUTTANESCA Spaghetti « alla chitarra » aux tomates fraîches, Olives taggiasche, câpres & origan de Sicile	18
AMATRICIANA Mezzi-paccheri aux tomates fraîches, Pancetta maison & oignons confits	20
BOLOGNESE Ziti au ragoût fin de veau & coulis de tomate fraîche	22
CARBONARA Spaghetti « alla carbonara »	24
CALAMARATA Paccheri aux calamars	27
ASTICE Petites tagliatelle piémontaises au homard breton	36

RISOTTI

Pour l'élaboration de nos risotti, nous avons sélectionné le riz Carnaroli de la TENUTA CASTELLO, Producteur Piémontais réputé depuis de nombreuses années pour son savoir-faire dans la culture du riz et la grande qualité de ces produits.

ZUCCA Risotto à la courge & crème de Parmesan	22
BELLAVISTA Risotto au Spumante « Bellavista », perles d'olives vertes & noires, Chips de Parmesan	22
TREVISANA Classique risotto au « radicchio » rouge & réduction de vin à Comme Trévise	26

PESCE

SALMONE Filet de saumon « label rouge » cuit dans sa croûte de sel, Pomme vapeur & réduction de vinaigre balsamique aux fruits rouges	28
POLPO Poulpe de roche « alla Luciana », Cuit à basse température, tomate, câpres, olives noires, Légumes du court bouillon	28
MERLUZZO Filet de cabillaud rôti, Oignons de Tropea caramélisés, épinards & sauce Peàra	32
BRANZINO Bar de ligne cuit à l'étouffée, moules, palourdes, Tomate, câpres, olives & brocolis	38

CARNE

MAIALINO	29
Cochon de lait caramélisé aux épices, cuit pendant 17 heures à basse température, Cocotte de légumes oubliés	
FEGATO	32
Foie de veau, oignons & polenta à la Vénitienne	
FIorentina	35
Noix d'entrecôte de bœuf à la Florentine servie tranchée, Pomme de terre, oignons nouveaux & truffes noires de Norcia	
MILANESE	35
Cubes de veau panés comme à Milan, roquette & parmesan	

AU DINER

MENU DEGUSTAZIONE

79 €

Coupe de Prosecco

Amuse-bouche

Jambon cru affiné de Cremona tranché minute

Assortiment de légumes grillés & huile extra vierge d'olive Taggiasche

Ravioli maison à la ricotta & épinards, beurre & sauge

Cubes de veau panés à la Milanaise, roquette & parmesan

Petite panna cotta à la camomille et coulis de rhubarbe

Tiramisu classique au café

Espresso Lavazza & mignardises