

Da Laura

LA CUISINE ITALIENNE « CON MOLTO AMORE »

ITALIAN CUISINE “CON MOLTO AMORE”

Depuis 1992, la turinoise Laura Merlo réussit l'alchemy parfaite entre un accueil souriant, son décor de trattoria authentique-chic et ses produits frais du marché préparés en quantité et en qualité « comme là-bas : antipasti della casa, charcuterie superbe (pancetta, coppa, saucisson des Pouilles...), Burrata fondante, raviolini à la truffe, spaghetti alla chitarra (tomates, buffalo et anchois), pâtes alle vongole et suggestions du jour sont servis dans une ambiance de café de toujours avec comptoir en bois, faïence vintage au sol et machine à jambon « Berkel ». On comprend pourquoi les locaux, les festivaliers et les stars raffolent du lieu et du tiramisù admirable ! La carte des vins fait la part belle au meilleur de toute la botte, et avec un nectar de Lodaï de la Tenuta Fertuna en Maremma, ça sent déjà les grandes vacances !

Since 1992, the Turin-born Laura Merlo has achieved the perfect combination of a warm welcome, warm authentic-chic trattoria ambience and fresh local produce prepared with generosity and excellence, “just like at home in Italy”: home-made antipasti, superb charcuterie (pancetta, coppa, saucisson from Puglia...), creamy burrata, truffle raviolini, paghetti alla chitarra (tomatoes, buffalo and anchovies), pasta alle vongole and dishes of the day, all served in a café ambience with wooden bar, vintage ceramic floor tiles and Berkel ham slicer. We can see why locals, festival goers and stars just love the place and its wonderful tiramisù! The wine list gives pride of place to the best Italian wines, including Lodaï de la Tenuta Fertuna in Maremma... You can already feel the summer holidays in the air!

dalaurabella@hotmail.fr



© MATTHIEU ROGGERO