

L'Italie est gourmande au Giardino Romano

Alain Giroud le 08.01.2015 à 18:30

Stefano Fanari propose des plats traditionnels de toutes les régions qui réjouissent le cœur et les papilles.

L'Italie est toujours en fête au Giardino Romano cher à Stefano Fanari. La carte jongle entre des pizzas d'excellente qualité (disponibles, comme les pâtes, aussi sans gluten), des plats traditionnels de toutes les régions et des propositions saisonnières où la truffe, blanche, noire ou d'été, joue souvent un rôle prédominant.

Il n'est en tout cas pas question de se priver des traditionnelles *melanzane alla Parmigiana*. Aubergines gratinées avec des tomates, du parmesan, de la mozzarella et du basilic. Le légume est confit, savoureux, mais pourrait être plus fondant. Quelques minutes supplémentaires dans le four au feu de bois auraient réglé le problème. Cela dit, on pinaille...

Croustillant dehors et moelleux dedans

On craque aussi pour la fameuse *orecchia d'elefante impanata ai profumi di erbetta*. Une côte de veau à la milanaise parfumée aux herbes et soigneusement tapée pour lui donner la dimension d'une «escourde» de pachyderme d'origine indienne. Une africaine aurait occupé la totalité de la table!

L'équilibre est parfait entre une surface croustillante sans aucun excès de gras et un cœur moelleux. Cette oreille est servie avec des pommes de terre rôties. Mais on peut demander des pâtes...

La délicieuse note iodée et saline de la poutargue

Vous préférez les saveurs marines? Alors cap sur *les linguine alle vongole e bottarga*. Une pasta al dente enrichie de palourdes encore dans leurs coquilles. Un gage de fraîcheur (elles ne sortent pas d'un bocal), et on peut les déguster avec les doigts, comme en vacances. Le plat est agrémenté de poutargue qui apporte une délicieuse note iodée et saline. Seul petit reproche, cette spécialité sarde (œufs de mulot compressés et séchés) est râpée trop finement. Elle est plus expressive en fins copeaux.

A la découverte du brunet

A l'heure du dessert, Stefano propose un brunet. Un flan au chocolat très foncé d'origine piémontaise posé sur du caramel liquide. Une composition comprenant oeufs, sucre, cacao, mais aussi café et amarettis. Tout à fait original et succulent.