

Saint-Jean

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Soirée gourmande au Giardino Romano

Stefano Fanari propose un éventail des petits bonheurs évoquant de prochaines vacances en Italie

Alain Giroud
@TG_GastroGiroud

Stefano Fanari a décidément toujours le sourire. Il ressemble à sa cuisine, joyeuse et conviviale. Bien entendu, il propose des pizzas, normal dans un restaurant de quartier. Il fallait en grignoter une pour en apprécier les belles garnitures et souhaiter une pâte un peu moins molle.

Mais il y a assez de mets savoureux à la carte pour n'avoir pas besoin de s'intéresser de plus près à ces galettes cuites au feu de bois et disponibles sans gluten, c'est utile de le préciser.

Oublions exceptionnellement les *melanzane alla parmigiana*, aubergines gratinées avec tomate, parmesan, mozzarella et basilic, qui restent une entrée incontournable du lieu, pour opter pour les



Stefano Fanari et son accueillante terrasse. DR

frittelline di merluzzo alle erbe, salsa al pomodoro agro dolce. On vous traduit. Il s'agit de quenelles de morue, panées et frites, donc croquantes, souples à cœur, assaisonnées avec vigueur, légèrement aillées, soulignées d'un trait de sauce tomate.

Délicieux raviolis al dente à la ricotta de bufflonne

Une garniture qu'il partage avec les raviolis *alla ricotta di bufala*. Ce n'est pas un compliment. Stefano

ne devrait pas être aussi économe. Ce coulis de tomates parfumé est délicieux, mais il faut racler l'assiette pour en profiter. Alors pour les *frittelline*, et surtout pour les pâtes, on en aimerait plus, même beaucoup plus. Ces raviolis, parfaitement *al dente*, sont farcis de ricotta à base de lait de bufflonne et de légumes hachés. Ils sont vraiment délicieux, mais un surplus de sauce les rendrait plus souples et humecterait la farce pour lui donner un relief supplémentaire.

Ce n'est pas nécessaire pour la salade d'artichauts violets crus. Tranchés en très fines lamelles assaisonnées avec une belle huile d'olive, ils craquent sous la dent, un vrai bonheur. On les retrouve en guise de base d'une grosse

boule de *burrata*, fromage de vache magique à pâte filée et farci de crème. Éblouissant!

Scaloppine gratinée au fromage de brebis

Bœuf ou veau? Allez, débutons

par la *tagliata*. Entrecôte saignante coupée en tranches et dopée par une sauce au barolo. Une viande tendre, goûteuse, quelques feuilles de rucola pour la couleur, des petites pommes de terre rôties, des légumes grillés. Classique et ce n'est, cette fois, pas un reproche.

Le veau? *L'orecchia d'elefante* est en vedette. Une côte longuement martelée pour l'agrandir. Résultat, une fine épaisseur de viande finement panée, à la milanaise. Réalisation dans la tradition. Donc un peu sec, mais croustillant. C'est le principal.

La *scaloppine*, toujours de veau, est plus moelleuse. Elle est gratinée, couverte de fromage de brebis et parsemée de lamelles de truffe d'été (*Tuber estivum*). Goût sans aucun doute!

Un dessert s'impose, surtout lorsqu'on découvre sur la carte un sabayon au muscadet de Sicile. Une mousse aérienne, évanescence, des milliers de bulles qui éclatent dans la bouche. Pas question de s'en priver!

L'adresse

Le Giardino Romano

30, rue de Saint-Jean
☎ 022 340 26 27
Fermé samedi midi et dimanche.
Menu truffe 90 fr.
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 70 fr.
Parking couvert. Terrasse.
Accès handicapés.



Les raviolis à la ricotta manquent un peu de sauce. LDD



À l'heure du dessert, un sabayon incontournable. LDD

Post-scriptum

Carte de vins surtout italiens
Note du pain 4/5
Service charmant