

## Mangia Foco : enfin un bon resto italien dans le Vieux



PAR Geneviève Vézina-Montréalair

Publié le 16 Novembre 2012 à 12:42



Il y a d'abord le décor, signé Bruno Brasin, magnifique et unique. Celui qui a pensé les espaces singuliers du Pullman et du feu DNA a créé un restaurant avec différents paliers, des espaces pour les groupes, de vastes banquettes pour deux et des tables hautes pour trois. Il s'est également amusé avec différentes textures : bois, briques, cuir, et a imaginé une table de petits détails amusants comme un tapis roulant à pizza qui traverse la place sous une partie de la harzrez de fenêtres.



Dans l'assiette, on retrouve des spécialités italiennes, simples, bien apprêtées, et concoctées avec des produits frais par le chef Jean-Cédric Morweary (Chaud Layon). Le pizza deux charges qu'on a mangé à l'heure du lunch – suite à la perfection dans un four made in Naples – était vraiment succulent. La pâte était légère, concassante à souhait, et la garniture de crème à l'alli menta, mozzarella de Québec, shiitake, Parmigiano Reggiano et huile de truffe était à se mouler par terre. L'assiette d'Antipasti Misti était pour sa part phénoménale et débordait de parmesetta Cotto, de salami et de mozzarella Fior di Latta. En outre, on peut d'ailleurs créer votre propre assiette d'antipasti en choisissant une des quatre variétés de mozzarella offerte et quelques accompagnements parmi les entrées au menu.



**Bon à savoir :** les introuvables au gluten et au lactose pourront vous accompagner au Mangia Foco car toutes les pizzas peuvent être préparées sur pâte sans gluten et on y sert un substitut de fromage sans lactose.

Et pour ceux qui se demandent si on a vu Jeff Stinson (patiste de Sirigle Fleck) sur des projets de l'avenir! Bien de notre côté, et bien non, on ne l'a pas vu, mais on a passé un super moment quand même!

Mangia Foco | 102, rue Saint-Paul O. | 514-419-8380 | mangiafoco.ca

tags Pullman Chique resto Mangia Foco Bruno Brasin DNA Jean-Cédric Morweary Jeff Stinson