



buon cibo, amici felici, la bella vita



Une vaste terrasse sertie d'orangers et de citronniers, une décoration pop et colorée, une ambiance musicale italo-disco, l'Italie s'installe sur l'un des boulevards les plus élégants de Nice. Avec pour mots d'ordre « Buon Cibo », « Amici Felici » & « Bella Vita », le restaurant Miamici incarne une version contemporaine de la traditionnelle trattoria Italienne. Dans une ambiance familiale et conviviale, on prend plaisir à s'y installer pour l'apéro ou pour partager antipasti et autres spécialités venues des quatre coins de l'Italie.

Miamici, le nouveau restaurant « des amis » à Nice

Idéal pour se retrouver entre amis, cette nouvelle trattoria située en plein cœur de Nice est imaginée pour vivre crescendo une soirée complète. « L'idée derrière Miamici était de créer un lieu accueillant et chaleureux, où l'on s'y sent tellement bien, que l'on souhaite y rester toute la soirée, ou y revenir plusieurs fois par semaine. Notre envie est d'offrir aux niçois une trattoria à la fois traditionnelle et contemporaine, où ils pourraient se réunir en toute simplicité autour d'une cuisine saine et gourmande, à des budgets raisonnables ».



Dans un décor imaginé et réalisé par le studio MHNA (Paris), Miamici joue l'équilibre entre le folklore pop culture et le côté chaleureux d'une auberge traditionnelle. L'artiste niçoise Florence Cantié-Kramer y apporte une touche de sensualité en inscrivant sur les murs des phrases italiennes écrites en lettres rouges électrisantes semblant sortir des lèvres d'une Sophia Loren des temps modernes.



ciao amici







Au cœur du restaurant, des tables d'hôtes où découvrir entre amis la véritable cuisine italienne. En gardant un œil sur la cuisine ouverte, il est bon de commencer l'expérience Miamici par un Red Pepper, l'un des Spritz revisités, et un assortiment d'antipasti sélectionné par région. En terrasse, une centaine de couverts pour profiter du tout nouveau et verdoyant boulevard Victor Hugo à quelques mètres seulement de la station de Tramway Jean Médecin récemment inaugurée.



buon cibo





Quand la gourmandise devient le meilleur des défauts

Une trattoria gourmande ? Pas seulement ! La cuisine de Miamici est imaginée en accord avec le régime crétois, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO tel un « ensemble de savoir-faire, connaissances, pratiques et traditions ». Une approche moderne d'une alimentation saine et savoureuse qui a pour principe l'abondance de produits frais et naturels comme les fruits, légumes, produits céréaliers complets, herbes aromatiques et huile d'olive.







Appelée également « diète méditerranéenne », cette nouvelle approche de la cuisine est connue pour prolonger l'espérance de vie en préservant des maladies cardio-vasculaire et neurologiques. Le chef Andrea s'en est inspiré pour créer une carte à la fois savoureuse et fraîche composée uniquement de produits italiens. Mortadella al tartufo, Finocchiona Toscana, pâtes fraîches à la Norma, carpaccio d'espadon ou encore tataki de bœuf réconcilient les plus sceptiques avec la « bonne » cuisine. Du côté du four, Dario le pizzaiolo sicilien nous promet de révolutionner la pizza à Nice avec une pâte originale dont lui seul a le secret, une pâte qu'il laisse reposer minimum 48h, garnie de spécialités venues des quatre coins de l'Italie.



amici felici







Quand la mixologie devient pour tout le monde

Le bar de Miamici démocratise le cocktail avant, pendant et après le diner. Derrière son comptoir, Julien et son équipe pratiquent la mixologie comme personne. Ils se laissent aller aux créations les plus originales de cocktails généreux et savoureux, prenant soin d'y ajouter des touches qui surprennent dès la lecture de la carte.

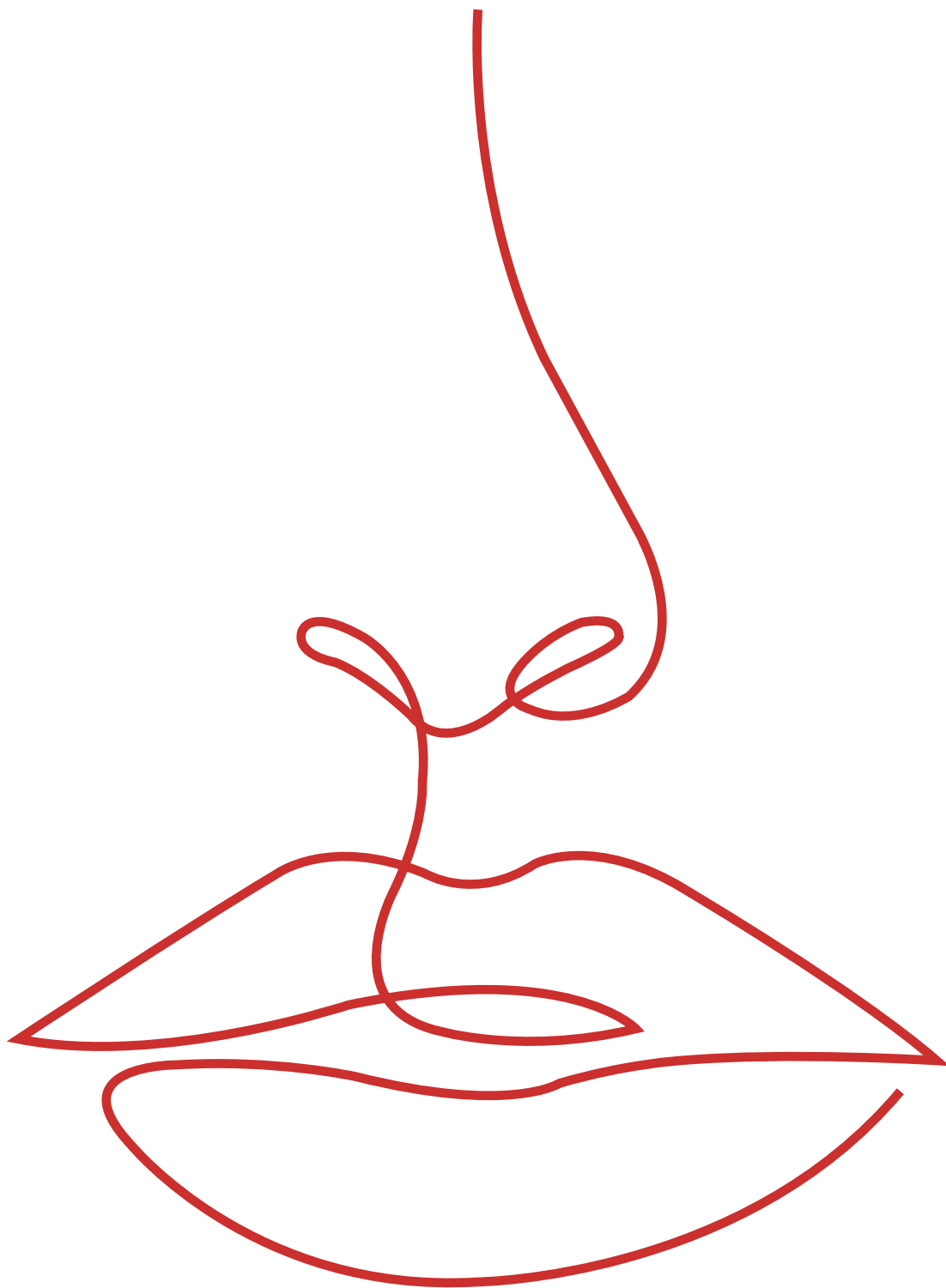
la bella vita







Les best sellers ? Le « Bloody Italian », inspiré du bloody mary, composé de Vodka infusée au parmesan et herbes de Provence, ou encore le cocktail « Coulée Verte », plus acidulé, composé de Liqueur P31 de l'Ancienne République de Venise, Saint Germain et vinaigre balsamique blanc. Et pour ceux qui n'ont jamais osé boire de la grappa, les cocktails « Grappa Nuvola » et « Grapparinha » offriront un voyage vers de nouveaux horizons.



La carte des vins ravira aussi bien les amateurs que les plus connaisseurs. Que ce soit pour se détendre en admirant le coucher de soleil ou pour accompagner les antipasti et autres plats de la carte, l'une des bouteilles de la cave 100% italienne sera adaptée à toutes les occasions.

A propos de Miamici

Avec la volonté de révolutionner la restauration, Nicolas Esclapez signe avec Miamici son nouveau « théâtre culinaire ». Après avoir contribué à Uma Nota Paris, un restaurant d'inspiration brésilienne en plein cœur de la capitale, et JOON, un autre concept trendy sur le rooftop de l'Hôtel Radisson Blu à Cannes, il investit désormais le plus beau boulevard du centre-ville de Nice. Pour Miamici, il s'inspire cette fois-ci des trattorias italiennes qu'il revisite en clin d'œil à la culture italo-pop.

Le restaurant Mi Amici est ouvert 7j sur 7, de 12h à 14h30 et de 18h30 à 1h (2h les vendredis et samedis).



miamici

Restaurant Miamici

20 boulevard Victor Hugo, 06000 Nice - Tél : 04 97 03 22 25

Contact presse : Mickaël Mugnaini

Tél : 06 25 08 77 09

mickael.mugnaini@gmail.com

buon cibo, amici felici, la bella vita