



miamici

buon cibo, amici felici, la bella vita



Une décoration pop et colorée

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.

Une trattoria traditionnelle et contemporaine

Idéal pour se retrouver entre amis, cette 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.





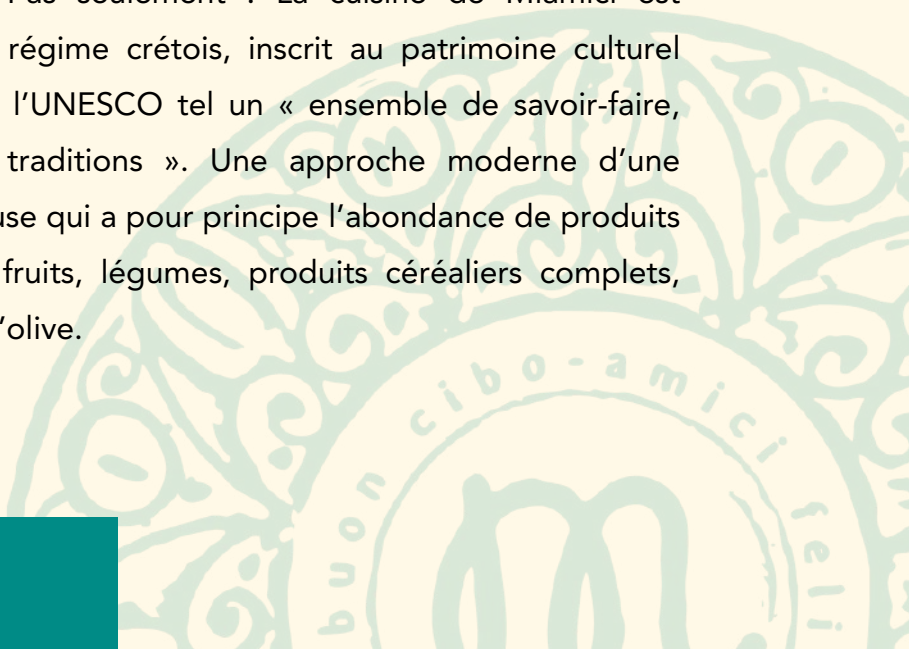
Au cœur du restaurant, des tables d'hôtes où découvrir entre amis la véritable cuisine italienne. En gardant un œil sur la cuisine ouverte, il est bon de commencer l'expérience Miamici par l'un des cocktails creazioni de la maison et un assortiment d'antipasti. En terrasse, une centaine de couverts pour profiter de l'élégant et verdoyant boulevard Victor Hugo, à quelques mètres seulement de la station de Tramway Jean Médecin.





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 Ricardo Cattafesta s'en est inspiré pour créer une carte à la fois savoureuse et fraîche, composée uniquement de produits italiens. Arancini, pâtes fraîches, risotto ou encore vitello tonnato réconcilient les plus sceptiques avec la « bonne » cuisine.



Du côté du four, le pizzaiolo napolitain révolutionne 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.





le régime crétois, inscrit au
VESCO tel un « ensemble
Une approche moderne
rincipe l'abondance de
produits crétois



cocktail, ti voglio bene

Le Bar Miami, c'est une équipe de barmans passionnés, à la recherche constante de recettes savoureuses et étonnantes aux parfums d'Italie. Derrière le comptoir, un seul objectif : faire partager le bonheur du cocktail au plus grand nombre - avant, pendant & après le repas – toujours avec gourmandise. Amoureux de la mixologie, l'intégralité des préparations sont faites maison, juste derrière le bar.

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



PAGE 9





mi-amici

OUVERT 7J/7 | MIDI & SOIR

www.mi-amici.com

-

+33 (0)4 97 03 22 25

hello@mi-amici.com

Télécharger les visuels d'illustration

@mi.amici

20 Boulevard Victor Hugo, 06000 Nice

contact presse

Mickaël Mugnaini | Agence AZ Nice
mickael@agence-az.com | +33 (0)6 25 08 77 09

nouvellevague

HOSPITALITY

Nouvelle Vague Hospitality, l'un des acteurs incontournables de l'hôtellerie de la Côte d'Azur depuis trente ans, impliquant trois générations de ce groupe familial, est à la fois propriétaire et opérateur du Canopy by Hilton Cannes, devenu le fleuron d'un portefeuille d'hôtels 4 étoiles de 120 à 150 chambres. Un positionnement que Nouvelle Vague Hospitality poursuit en France et en Europe. Il développe son savoir-faire depuis peu dans le domaine des services aux propriétaires tiers désireux de confier leur gestion hôtelière.

Adresse : 2 Bd Jean Hibert, 06400 Cannes

Site web : www.nv-h.com