



Truchtersheim : l'Italie rayonnante de la Fuga

Article du 23 août 2018

J'aime 25

Tweeter



Gianluca Ottaviani © GP

Magnifico! C'est comme un coup de soleil d'Italie au coeur du Kochersberg qu'offrent les Gros (on leur doit le Café Bâle, le MiTi – Milano-Torino – et le nouveau Douze Apôtres à Strasbourg) et qu'orchestre le chef sarde – marié à une alsacienne – Gianluca Ottaviani. Le cadre de brasserie chic avec son design transalpin, ses chromatismes joyeux font merveille. La terrasse fait, évidemment, un tabac aux beaux jours et, dans cette dépendance moderne de la toute récente maison de rencontre du Kochersberg dite l'Eskapade, le bonheur gourmand est assuré.



Courgette farcie ricotta et basilic, vinaigrette de betterave © GP

Vins, huiles, pâtes, légumes viennent d'Italie. Le menu du déjeuner à 15 €, inscrit sur l'ardoise, est un cadeau. Les hors d'oeuvre sont à fondre. Aubergine parmigiana, tomates datterino, mozzarella. mousse ricotta, pesto au basilic ou Courgette farcie à la ricotta et basilic, gratinée au four et vinaigrette de betterave passent comme une carte postale d'été.



Gnudi de ricotta et épinard, soupe de tomate, chips de parmesan © GP

En plats de résistance, les orechiette avec tomate fraîche, pancetta et guanciale comme dans les Pouilles ou les « gnudi » (ou « nus », comme des farces de ravioli) à la mode toscane, de ricotta et épinard avec soupe de tomate rôtie et chips de parmesan valent le dégustation appliquée. Le nero d'Avola sicilien Campo Reale de la Tenuta Rapitala est un élixir de jeunesse.



Orechiette, tomate fraîche, pancetta et guanciale © GP

Et en issue, le spumone à la pistache, crumble au chocolat et amandes grillées, le tiramisu avec soupe de fruits et copeaux de chocolat ou les cannoli siciliens à la ricotta et au miel valent l'applaudissement. Voilà, insolite et savoureux, un lieu coup de coeur. Exquis café à l'italienne, grappa de Bernardini à Bassano et service charmant autant que prompt.



Cannoli siciliani © GP

La Fuga

Place du Marché
67370 Truchtersheim

Menus: 12 (formule, déj.), 15 (déj.), 28 (déj.) €.

Tél. : 03 88 11 96 42

Site : www.lafuga.fr

Email : contact@lafuga.fr

A propos de cet article

Publié le 23 août 2018 par Gilles Pudlowski

Catégorie : Coups de coeur, Rendez-vous, Restaurants

Source : <http://www.gillespudlowski.com/209685/restaurants/truchtersheim-litalie-rayonnante-de-la-fuga>