



IL MIRTILO

Paolo, Patricia et Riccardo, vous proposent une cuisine italienne séduisante.

## Il Mirtillo

# Escapade italienne gourmande aux portes de Genève

Derrière le mur ocre au bord de la route de Veyrier se cache un petit coin d'Italie, invitation à un voyage gustatif inoubliable. A l'abri des branches du majestueux figuier de la cour, symbole de fertilité et d'héritage, les clients partagent plus qu'un repas. Comme cet arbre bien enraciné, ce restaurant traditionnel prospère à travers trois générations, célébrant la transmission des valeurs familiales et de la culture italienne.

L'histoire du restaurant Il Mirtillo est une aventure intergénérationnelle. La relève est désormais assurée: aux côtés de sa tante Patricia et de son grand-père Paolo, Riccardo se prépare à partager les rênes du restaurant familial. Depuis la fin de l'été, les clients découvrent, sur les pas de Paolo, le jeune Genevois qui a baigné dans la culture italienne. Riccardo adore cuisiner dans sa vie privée. Côté pro, comme son grand-père, il est à la supervision avec, pour objectif, de garder le client toujours au cœur de l'attention. Côté cuisine, il laisse les fourneaux au chef Vincenzo Concolino. Le chef originaire de Magnago dans la Vénétie et sa femme Tiziana Corona (la reine de la cave à vins) ont fait la fortune du Mirtillo depuis 2003. Il souligne en souriant qu'il est le gardien de la cuisine italienne: «On va me désigner goûteur professionnel». En cuisine comme en salle, son regard neuf et ses idées innovantes apportent une touche de fraîcheur, tout en respectant l'essence même du lieu dans lequel chaque client doit se sentir comme à la maison. Riccardo incarne l'alliance entre innovation et tradition, veillant à perpétuer les valeurs et l'accueil chaleureux qui font l'âme de l'établissement.

## La véranda: été comme hiver, un goût de Dolce Vita

Dès que vous pénétrez dans l'établissement, un sentiment familial vous envahit:

une décoration soignée, des peintures colorées et une véranda accueillante. L'impression d'entrer dans une villa familiale. On s'attendrait à trouver un rond de serviette avec son prénom. Dès mi-novembre, la véranda se transforme en salon d'hiver. Le mobilier se fait plus cosy. On n'y dîne plus, on refait le monde. Après le repas, le lieu invite les convives à prolonger la soirée dans une atmosphère intimiste, bercée par une douce musique *lounge*. L'ambiance se transforme avec la nuit: un feu de cheminée crépite, créant un cocon chaleureux où chacun peut savourer un moment de convivialité. Un verre ou une boisson chaude se déguste dans le calme et la complicité, rappelant les longues soirées hivernales passées en famille. Riccardo et Patricia réfléchissent à des cocktails raffinés aux parfums d'Italie. Vous pourrez également découvrir les digestifs italiens: Grappa, Limoncello... Un lieu où les conversations s'étirent et où l'esprit du restaurant se prolonge avec élégance et authenticité.

## Au fil des saisons, à la table des saveurs et des traditions

L'âme du restaurant Il Mirtillo réside dans le respect de la cuisine traditionnelle italienne. Paolo, fondateur du restaurant, fut amené dans sa carrière à sillonner l'Italie. Sa passion: faire halte pour découvrir les

spécialités locales. Ses nombreuses escales l'ont inspiré pour créer les cartes de son restaurant. Au fil des saisons, des plats, parfois oubliés, rencontrent les papilles des clients pour leur plus grand bonheur. La carte évolue en fonction de la disponibilité des produits et des inspirations du chef qui renouvelle régulièrement ses suggestions. Installez-vous, laissez-vous guider par vos goûts et vos envies!

Il Mirtillo propose également un service traiteur. La même équipe œuvre à donner une saveur italienne à vos événements. Quelle que soit la formule choisie, Patricia, Paolo, Riccardo et leurs collaborateurs sont à votre écoute pour vous offrir un voyage exceptionnel en Italie. ■

NATHALIE ROUX



Il Mirtillo - 130, route de Veyrier  
1234 Veyrier - Tél. +41 (22) 784 26 26  
Mail: info@il-mirtillo.com

Horaires:  
Lundi-samedi 12h-14h / 19h-22h30  
Dimanche 12h30-14h30 / 19h-22h30

Pour Noël  
Offrez un cep de vigne

[www.domainedelaplanta.ch/cep](http://www.domainedelaplanta.ch/cep)

DOMAINE DE LA PLANTA

