

# 29

## AVR 2018



## L'OSTERIA DA BARTOLO 41 : DANS L'INTIMITÉ DE LA CUISINE NAPOLITAINE...

**CAR L'ITALIE NE SE RÉSUME PAS QU'AUX PIZZAS, BARTOLO ET MICHELE RUSSO OUVRENT UNE SUCCURSALE DE LEUR ÉTABLISSEMENT DÉJÀ TRÈS RÉPUTÉ RUE DES FAUSSETS À BORDEAUX. POUR FAIRE DÉCOUVRIR LES SAVEURS DE LEUR ENFANCE...**

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

## OUVERTURE DE L'OSTERIA DA BARTOLO 41

***En moins d'un an, Bartolo Russo a déjà atteint le top 5 des meilleurs restos italiens de Bordeaux avec son Osteria !***

Si ses pizzas et pastas aux recettes 100% napolitaines régaler les amateurs du genre, avec sa nouvelle succursale « 41 », il compte désormais faire découvrir une gastronomie italienne plus intime.

Il suffira de traverser la rue piétonne pour accéder aux agapes ! Avec, côté nouvelle cuisine, **son frère Michele aux commandes**. Ou comment continuer à faire vivre la longue tradition familiale, puisque l'idée est de mettre à la carte les plats mitonnés par leur parents et grands-parents, eux-mêmes restaurateurs, quand ils étaient petits !



\*\*\*\*\*

Le 41 du truculent Bartolo ouvrira mardi 1er mai.

Travailler un jour férié ? « **Je n'ai fermé la pizzeria qu'une seule fois en un an, c'était le 25 Décembre** », sourit-il. Épaulé par une équipe issue de l'école de formation où il officiait à Naples, il met tout en œuvre pour faire de chaque convive un « *coq en pasta* » .

\*\*\*\*\*

## **A LA CARTE : LA CUISINE NAPOLITAINE COMME VOUS NE LA CONNAISSEZ PAS**

***Les prix sont un peu plus élevés que côté pizzeria, mais les saveurs valent largement ce petit effort.***

Entre lâcher 15 euros à un attrape-touristes qui n'a de l'Italie que ce qu'il a trouvé chez Metro, et s'offrir une belle soirée pour 30/40 euros chez un vrai spécialiste qui vous flanque la larme à l'œil : notre choix est vite fait !

**Un menu du midi très abordable** est cependant proposé (entrée/plat/dessert à 17 euros sans les vins).



\*\*\*\*\*

***Au menu...***

Un carré d'agneau rôti au romarin et aux artichauts, un filet de Saint Pierre au beurre salé en croûte de pomme de terre, des paccheris farcies aux palourdes citron épinard, ou encore un homard grillé à l'italienne. Les végétariens

testeront le risotto au safran et à la burrata, surmonté de feuille d'or.

### **En dessert...**

Notre coup de papilles gourmand (le cœur, lui, nous supplie toujours de faire plus healthy...) va au « Vesuvio ». Une boule de chocolat noir délicatement parfumée, laissant apparaître une boule de glace maison à la vanille quand le serveur y appose sa lave de chocolat chaud.

Le Vésuve est d'ailleurs l'emblème de la nouvelle enseigne de Bartolo !

### **La carte des vins...**

...est elle aussi un voyage chez nos voisins méditerranéens. Le sommelier, Giuseppe Pireddu propose une sélection 100 % italienne de prestigieuses appellations : Brunello di Montalcino, Montepulciano ainsi que des pépites méconnues

<b>DA BARTOLO</b>		<b>A LA CARTE</b>
OSTERIA 41		SPECIAL OSTERIA 41
<b>ANTIPASTI</b>		
<b>LA CAPRESE SCOMPOSTA</b> .....	14,00€	
<i>Tomates solides-liquides, mozzarella de bufflonne de Campanie, éponge de basilic</i>		
<b>CANNELLONE DI MOZZARELLA RIPIENO AL BACCALÀ MANTECATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E VELLUTATÀ DI RAPA ROSSA</b> .....	15,00€	
<i>Cannellonis de mozzarella de vache farcies à la morue aromatisée à la vanille de Madagascar et velouté de betterave rouge</i>		
<b>GIARDINO DI VERDURE CON FREGOLA SARDA, CUBO DI TONNO ROSSO PINNA GIALLA ALLA NOCCIOLA E SALSA ALL'AGLIO DOLCE</b> .....	17,00€	
<i>Jardinière de légumes et fregola Sarda, cubes de thon rouge à la noisette, sauce à l'ail doux</i>		
<b>CALAMARO RIPIENO CON PANCETTA, ZUCCHINE E ROSMARINO CON EMULSIONE DI PISTACCHIO A SPECCHIO</b> .....	15,00€	
<i>Tomates solide-liquide, mozzarella de bufflonne de Campanie, éponge de basilic</i>		
<b>PIATTI</b>		
<b>RISO ORO, ZAFFERANO E BURRATA</b> .....	21,00€	
<i>Riz Carnaroli à la feuille d'or 22 carats, safran et burrata des Pouilles</i>		
<b>GNOCCHI CON ESSENZA DI SPINACI, RAGU D'AGNELLO E LIMONE CANDITO</b> .....	17,00€	
<i>Gnocchi, essence d'épinards, ragù d'agneau et citrons confits</i>		
<b>RAVIOLI AI FIORI DI ZUCCHINE CON POMODORINO DEL PIENNOLO, CANNOLICCHI, TARTUFI DI MARE E NEVE DI MOZZARELLA</b> .....	19,00€	
<i>Raviolis farcis aux fleurs de courgette avec tomates cerises du piennolo, praires, couteaux et neige de mozzarella</i>		
<b>ENTRECÔTE DI MANZO AI TRE PEPI E LA SUA RIDUZIONE SERVITO CON INSALATINA MISTA DI STAGIONE E VERDURE GRIGLIATE E MARINATE ALLA NAPOLETANA</b> .....	22,00€	
<i>Entrecôte de boeuf et sa réduction aux trois poivres, servie avec salade mixte, légumes grillés et marinés à la napolitaine</i>		
<b>SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA GRATINATO ALLE MANDORLE SU ZOCCOLO DI PATATA DOLCE ALL'ARANCIA E MENTA</b> .....	19,50€	
<i>Saumon cuit à basse température, gratiné aux amandes, sur lit de pommes de terre douces parfumées à l'orange et à la menthe</i>		

\*\*\*\*\*

## **ON AIME / ON AIME PAS :**

**Nous avons testé en avant première un large échantillon de la carte du 41, à quelques jours de son ouverture. Et encore une fois, chez l'Osteria da Bartolo, on a du mal à trouver du négatif...**

### **ON AIME :**

**La qualité indéniable de la cuisine.** Les assiettes sont belles, tout en étant généreuses (on l'avoue, on déteste la mode de la cuisine « visuelle » qui se contente d'une giclée de sauce et d'un micro-cube de viande dans l'assiette...). Et les mets sont vraiment savoureux.

**Le voyage culinaire à chaque passage.** Déjà, les pizzas et pastas de Bartolo étaient bien loin des clichés attrape-touriste que l'on connaît dans le genre. Elles nous envoyaient directement au cœur des petites bourgades italiennes, avec de la vraie burrata, de la vraie mozzarella. Et là encore, les encornets et autres cannellonis de mozza de Michele sont un aller-retour direct avec vue sur le Vésuve.

**Le menu du midi,** à tarif très abordable.

**Bartolo. Tout simplement.** Il est tout ce que l'on connaît (ou imagine) d'un tenancier d'osterria italienne. Bonhomme, canaille, gentleman, avec l'accent qui rebondit sur la pierre de ses murs qui sentent bon l'Italie. Il vous accueille comme sa sœur, son cousin, son pote. Il vous reconnaîtra quand vous reviendrez, et vous mettra toujours à l'aise sans jamais en faire trop. Chez lui, vous vous sentirez bien, chez vous. C'est tout ce que l'on attend d'un restaurateur, et qui malheureusement se perd un peu : le vrai sens de l'accueil et du partage !



\*\*\*\*\*

## ON A MOINS AIMÉ :

**La salle du « 41 » est un peu petite...** on sent qu'il va vite falloir réserver pour goûter aux petits plats de Michele !

On aurait bien cité le prix un peu élevé de certains plats, mais la qualité se paie. L'utilisation de produits nobles de grande qualité gonfle la note, et à la rigueur nous préférons. Payer moitié moins mais pour une mozzarella de vache insipide et de la charcuterie tout sauf italienne, non merci !

**Et puis bah... c'est tout !**

\*\*\*\*\*

## INFOS PRATIQUES

Ouvert de 12h- 14h30 (tous les jours 7/7) et le soir de 19h- 23h30

**Formule midi :** Entrée, plat (14€) Entrée, plat, dessert (17€) Verre de vin à parti de 5€

L'Osteria da Bartolo 41 16 rue des Faussets 33 000 Bordeaux / Tel. 05 57 14 95 45 [www.osteriapizzeriadabartolo.com](http://www.osteriapizzeriadabartolo.com)

\*\*\*\*\*

*Crédit photos : Glwadys Le Moulnier.*