



ACCUEIL > SOCIÉTÉ > GASTRONOMIE & VINS

Capocaccia, métamorphose d'une enclave italienne à Genève

Pour ses 20 ans, Capocaccia glisse dans un nouveau décor cosu et élabore une belle carte qui magnifie les meilleurs produits italiens



Le restaurant Capocaccia, métamorphosé, se veut à nouveau un haut lieu des soirées genevoises. — © Guillaume Cottancin / Capocaccia

T [Le Temps](#)

Publié le 12 décembre 2023 à 10:28.



Lieu apprécié pour ses apéritifs, Capocaccia se métamorphose en restaurant, nouveau fleuron du groupe Capomondo qui possède la fameuse chaîne de restaurants Luigia, dont les pizzas sont connues pour la qualité des matières premières employées, de la mozzarella di buffala aux tomates – jusqu'à huit types différents.

PUBLICITÉ

Derrière ce lancement figurent donc le fondateur Luigi Guarnaccia, dandy italien au sourire attachant, et son associé Enrico Coppola, capable de s'émouvoir en parlant des produits qu'il a réussi à déguster auprès de ses fournisseurs. De la mortadella de la Bottega Franceschini à Bologne, coupée avec une élégante trancheuse à la minute, au dessert signature du célèbre chef étoilé Ugo Alciati - une glace de «fiordilatte de montagne» dont «on sent presque le goût de foin».





Les linguine au homard. — © Guillaume Cottancin / Capocaccia

Entre assiettes saines et platines de DJ

Leur philosophie, entre une carte restreinte à midi, avec plat du jour, carpaccios et sandwiches, et un grand menu le soir, est de magnifier les meilleurs ingrédients, sans trop les travailler, pour des propositions gourmandes et saines. Preuve en est le large choix de légumes du menu, qui permet par exemple de savourer le croquant des artichauts en crudité et d'une salade de puntarelle, spécialité de Rome - une variété de chicorée légèrement amère, assaisonnée avec une sauce à l'anchois.



Pour un repas très peu calorique et doté d'un goût impressionnant, on peut déguster ces légumes avec un carpaccio de loup, avec très peu de condiments. Un soupçon de crème au basilic et de citron, et de l'huile d'olive versée au service, comme pour saluer de façon rituelle l'or liquide de la terre italienne.





Le carpaccio de loup. — © Guillaume Cottancin / Capocaccia

La carte, élaborée en collaboration avec le chef Carlo Cracco, propose bien évidemment un bel assortiment de *primi*, avec des spaghettoni aux vongole, poutargue, shiso et lime ainsi que des linguine au homard bleu, «l'un des crustacés les plus savoureux de la Méditerranée». Le soir, on joue les prolongations grâce aux DJ sets et à une petite salle karaoké disponible au sous-sol. L'acoustique a été soignée pour qu'on puisse profiter de la musique live, mais aussi bavarder autour d'un des cocktails signatures, comme l'Apérol spritz revisité avec des notes de cardamome et eucalyptus.

PUBLICITÉ



Restaurant Capocaccia, rue de la Rôtisserie 6, Genève, 022 310 15 15, fermé le lundi soir, le samedi midi et le dimanche.
www.capocaccia.com

NOS LECTEURS ONT LU ENSUITE



Du homard et des morilles chez Madame Sum

Publié le 11 décembre 2023 à 10:44. / Modifié le 11 décembre 2023 à 10:53.



Une nouvelle boucherie s'installe aux Halles de Rive

Publié le 07 décembre 2023 à 10:03.



Les plaisirs de la table, sans l'ivresse

Publié le 06 décembre 2023 à 10:34.



A Genève, l'éclosion finale de Coin Coin

Publié le 05 décembre 2023 à 11:14.



Bien se nourrir chez Lucette

Publié le 04 décembre 2023 à 10:26. / Modifié le 05 décembre 2023 à 10:08.



Des marchés de Noël à travers tout Genève

Publié le 01 décembre 2023 à 15:58. / Modifié le 01 décembre 2023 à 16:25.

LE CHOIX DE LA RÉDACTION

L'Europe des murs et des barbelés anti-migrants

Publié le 11 décembre 2023 à 19:24. / Modifié le 12 décembre 2023 à 09:56.

A Renens, Carlos Leal trouve un frère de scène et ajoute le rire à sa panoplie

Publié le 12 décembre 2023 à 05:02. / Modifié le 12 décembre 2023 à 09:56.

Apprendre les bonnes manières sur TikTok: le carton des Nadine de Rothschild 2.0

Publié le 11 décembre 2023 à 20:53. / Modifié le 12 décembre 2023 à 09:56.

ARTICLES LES PLUS LUS

- 1 En Valais, deux fusillades, deux morts et une journée d'angoisse
- 2 L'Orbe, le Rhône et l'Arve sont en crue: la population est invitée à ne pas s'approcher des cours d'eau
- 3 Nouveau décès d'un jeune requérant d'asile à Genève
- 4 L'Apple Watch pourrait être interdite de vente aux Etats-Unis dès le 26 décembre
- 5 Treize ans après sa mort, l'évêque Bernard Genoud se retrouve accusé d'abus sexuels

- 6** En visite aux Etats-Unis, Volodymyr Zelensky joue son va-tout
- 7** Crispations après la nomination par Charles III d'un médecin pro-homéopathie à la tête de la maison médicale royale
- 8** A la COP28, le président Sultan al-Jaber rouvre les vannes au pétrole