



LA TRUFFE NOIRE

Vini, vidi, vici! L'«imperatore» Luigi Ciciriello règne depuis bientôt 20 ans sur l'embouchure de l'avenue Louise, le meilleur de l'Italie en étendard. Dès avril, il conquiert Rome!

Artiste, hédoniste, perfectionniste, il a pensé à tout. De l'élégance du décor de sa maison de maître jonchée d'œuvres d'art à celle de l'assiette signée prochainement Versace. De l'illustration des livres de cave aux mille merveilles à l'agrément du jardin. Du choix des produits dont la truffe est le plus raffiné à l'élaboration des menus. Infatigable, il ne cesse de vouloir nous faire rêver. Ainsi, dès avril, sous l'intitulé d'un menu «Vacances romaines» (50€) -3 services déclinés en 5 propositions au choix- il nous promène sous le soleil de la cuisine tyrrhénienne. Les *Ravioli de pomme de terre à la menthe et roquette* ou encore, *l'Abacchio alla romana* et *Il Gelato alla straciatella* sont de ces voyages dont on garde le souvenir. En prime, un jeu de hasard: une tombola à l'issue de laquelle les heureux gagnants auront à leur disposition une merveilleuse Maserati. Si cela, ce n'est pas du rêve, c'est au moins une magnifique commedia dell'arte dont l'habituelle carte en est la pièce maîtresse. **I A.O.**

L'ASSIETTE

Prix moyen du couvert: 100 €

Lunch: 3 serv. à 50 €

Menus: Vacances romaines à partir du 7 avril, 3 serv. (50 €), Dégustation (80 €) avec vins (120 €), Diamant à base de truffes (150 €). Petits pains maison.

LE CELLIER

Carte des vins d'exception
Sélection au verre,
à partir de 10 €/le verre

LES AGRÉMENTS

Service voiturier
Fumoir
Salon privatif de 6 à 20 personnes
Jardin - Terrasse romaine fleurie
(on y sert par beau temps)

Boulevard de la Cambre 12 à 1000 Bruxelles. Tél. 02.640.44.22. Fax 02.647.97.04. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h15 et de 19h à 21h45. Fermé le samedi midi et le dimanche. Cartes de crédit: AE, DC, EC, V. E-mail: info@truffenoire.com Site web: www.truffenoire.com