PORTRAIT GOURMAND

Le raffinement à l'italienne

Antonio Spinelli a ouvert le *San Daniele* à Ganshoren en 1983. Ayant fait ses armes au *Hilton*, à *La maison du bœuf*, le patron connaissait la bonne recette pour ouvrir un restaurant de première catégorie. L'on y déguste de la cuisine italienne de haute volée, et des préparations de cuisine française, basées sur les primeurs.

Aujourd'hui, le *San Daniele* est un restaurant familial, puisque le patron travaille avec son épouse, et ses deux fils, l'un en cuisine, Franco, qui a travaillé à *La Villa Lorraine* et au *Bijgaarden*, l'autre en salle, Stefano, qui vient du *Sea Grill*, à l'hôtel SAS. Rien que des références!

Au "San Daniele", un décor raffiné pour une fine cuisine italo-française

Le restaurant est décoré avec beaucoup de goût. Et si le patron tient beaucoup à la cuisine italienne qu'il sert, il faut préciser qu'il s'agit d'une fine cuisine italienne, qui sort vraiment de l'ordinaire. L'on est très loin des préparations de pâtes que l'on retrouve en général dans les pizzerias de la capitale. Les vins sont évidemment appropriés. Et le service particulièrement soigné.

Pour l'heure, dans les préparations de cuisine française, l'accent est mis sur le gibier, saison oblige. Sans oublier les plats italiens originaux comme la salade de fruits de mer (695 F) en entrée, la salade de homard (folle), préparée avec du foie gras (795 F) ou encore le *Vitello Tonnato*, du veau au thon (445 F) ou *l'agnelotti alla crema di noci*, des raviolis faits maison, farcis de fromage frais, de brocolis et servis avec une sauce crème aux noix (395 F).

Au *San Daniele*, l'on déguste également du poisson, comme le bar de ligne au gros sel marin (1.100 F), le saint-pierre à la mousse d'olives et anchois (925 F) et l'espadon grillé au parfum d'ail (695 F). Parmi les viandes, le chef recommande le filet de bœuf Rossini (795 F) ou le cœur de Charolais au barolo et à la moëlle (795 F).

Pour les gourmands, des desserts gourmands: crème brûlée (195 F), ou encore panaché de mousse et glace au chocolat noir et blanc (225 F), entre autres.

Véronique DUFOUR

Ristorante San Daniele, 6, avenue Charles Quint, 1083 Bruxelles, T. 426.79.23. Fermé le dimanche et le lundi soir.