

San Daniele

De l'Italie...

Antonio Spinelli travailla à La Villa Lorraine, au Bijgaarden, et fut un directeur très apprécié à La Maison du Bœuf du Hilton. En 1983, il ouvre le San Daniele, restaurant de cuisine italienne vouée aux produits de qualité. Vigilante, la patronne veille à l'accueil et à l'addition. Leurs fils les rejoignent. Stefano, le cadet, apprend le service de salle au Sea Grill. Son frère Franco gagna ses galons aux feux de Michel Addons (Rue Royale), de la Villa Lorraine et du Bijgaarden. Une équipe familiale et motivée, qui vient de remporter une brillante étoile au Michelin.

Selon la recette de Gualtiero Marchesi, le vitello tomato est préparé à la minute. Il unit de l'excellent veau légèrement rosé à une sauce consistante, souple et savoureuse. Câpres, anchois, thon garnissent l'assiette et évoquent les éléments utilisés (€ 17). *Al dente* et garnis d'une étonnante farce aux cèpes, des raviolis épousent une très bonne sauce tomate. Des copeaux de parmesan et des lamelles de truffe blanche au goût aillé saupoudrent l'ensemble (€ 17).

Parfait de la fraîcheur à la cuisson, le saint-pierre est titillé par une belle sauce au vin rouge et vinaigre balsamique. Une ratatouille de légumes, enrichie de cubes de pomme de terre, renforce la note méditerranéenne (€ 26). Olives taggiasche, huile, pesto, câpres et tomates cerises ensoleillent l'épais morceau d'espadon resté bien moelleux après son passage au gril (€ 21,50). Terminez en finesse avec un fabuleux sabayon à l'amaretto, mousseux, aérien, parfumé.

Cote : 16/20
Cuisine : franco-italienne
Cadre : coquet
Cave : très beau choix
Terrasse : non
Parking : non



*San Daniele, 6, avenue Charles Quint, 1083 Bruxelles —
☎: 02 426 79 23 — fax: 02 426 92 14 — fermé dimanche et lundi.*