



## COMMUNIQUE DE PRESSE

### **Le Nacional change de concept et devient une Trattoria !**

*Précédemment connu comme l'une des adresses « Beef & Wine » du Vieil Antibes, Le Nacional a rouvert ses portes le 18 décembre dernier après 4 semaines de travaux avec un concept « Cucina e Dolce Vita » digne des grandes trattoria italiennes !*



Antibes, Le 7 Janvier 2019 – Le restaurant Nacional idéalement situé au cœur du vieil Antibes au 60 place Nationale s'est offert une beauté pour les fêtes de fin d'année et revoit complètement son positionnement avec une carte alléchante et accessible au grand public.

4 semaines de travaux ont été nécessaires pour transformer cet ancien « steak house » en un lieu avenant, chaleureux, coloré et cosy à l'égal des trattoria traditionnelles et branchées comme l'on peut trouver à Milan, Modène ou Naples.

Le bar à été déplacé dans le patio lumineux qui revêt désormais des allures de jardin napolitain avec des ses orangers et sa fontaine. Un vrai comptoir avec pizzaiolo en action devant son four a été crée à l'entrée du restaurant, et plonge les clients directement l'ambiance avec les effluves alléchantes de la pâte à pizza encore chaude. Une mention spéciale pour la vaisselle qui reprend incontestablement les clichés des bars & restaurants italiens d'antan.



Désormais tradition, simplicité, raffinement et vérité caractérisent notre cuisine. Entrer au Nacional c'est comme se retrouver quelque part en Italie entre amis, en famille, dans une trattoria comme autrefois. Ici on passe un bon moment en dégustant des produits naturels, authentiques et savoureux en refaisant le monde autour d'un bon vin. C'est la douceur de vivre à l'italienne.

La carte propose des planches d'antipasti à partager tous aussi alléchants les uns que les autres pouvant évoluer au gré des saisons et des produits du marché. Traditionnellement vous retrouverez des pizzas, des pâtes et des risottos dont le goût vous transportera instantanément à la frontière. Pour compléter, vous trouverez une sélection de viandes à l'ardoise qui seront grillées au célèbre four Jospser connu pour laisser un goût délicat et fumé de feu de bois.

Les tarifs ont également été étudiés pour séduire un large public d'amateur de cuisine italienne. Aussi vous pourrez savourer une pizza Toscana (tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette et parmesan) pour 12€ ou un succulent Risotto carnaroli câpres et citron sur son carpaccio de gambas pour 18€. Le ticket moyen est donné entre 25€ et 35€.



**CUCINA**  
*e Dolce Vita*

### Complément d'informations

Ouvert Midi & Soir du Mardi au Samedi, cette adresse deviendra sans aucun doute votre prochaine cantine et il fera bon réserver sa table à l'avance.

Réservation par téléphone au 04 93 61 77 30. Ou par email [reservation@nacional.fr](mailto:reservation@nacional.fr).

Possibilité de privatisation du lieu jusqu'à 100 personnes pour un événement spécial. Devis sur demande à l'adresse [event@cabh.fr](mailto:event@cabh.fr)

Contact Presse  
Céline Risso, Directrice des Ventes  
[c.risso@cabh.fr](mailto:c.risso@cabh.fr)  
+33 (0)4 92 93 13 30