



Ouverture de la Table d'Antonio Salvatore à Monaco

En plein Carré d'Or de la Principauté de Monaco, à quelques mètres des jardins du Casino, la Table d'Antonio Salvatore a ouvert ses portes le 1^{er} Septembre 2020 au coeur du célèbre Rampoldi.

Au menu, du frais et du fait maison, orchestré par le chef éponyme.

Le **Rampoldi**, institution monégasque depuis 1946, complète ainsi son offre de restauration en créant sa propre table gastronomique, **La Table d'Antonio Salvatore**.



Des saveurs italiennes et méditerranéennes

A sa Table, le chef **Antonio Salvatore** proposera une cuisine d'inspiration méditerranéenne où l'excellence italienne et française seront à l'honneur. Une cuisine de passion, composée à partir de produits sélectionnés avec rigueur.

Originaire du Sud de l'Italie, il a à cœur de mettre à l'honneur la richesse des accents culinaires de son pays à travers des assiettes créatives, savoureuses et hautes en couleur. Des options vegan et végétariennes sont également disponibles.



Bottoni Di Vitello Tonnato



Capretto alla Lucana

A travers sa cuisine, **Antonio Salvatore** sublime les ingrédients qu'il a personnellement sélectionnés, et qui proviennent de producteurs locaux mais aussi du Sud de l'Italie. Bien entendu, les ingrédients de saison dictent les évolutions de la carte.



Limoni Di Sorrento

Pour accompagner ces créations culinaires, l'établissement propose une belle sélection de vins, entre « Grandes Etiquettes » de France et beaux flacons d'Italie ou d'ailleurs.

Un chef au parcours international



le chef Antonio Salvatore

Antonio Salvatore a débuté son parcours dans sa Basilicata d'origine, en passant par *l'Istituto Alberghiero di Potenza*.

Attiré par la cuisine dès son plus jeune âge, il passe d'abord par des hôtels et restaurants italiens avant de poursuivre sa formation à l'étranger.

Le Chef affine sa touche méditerranéenne dans des restaurants de Tenerife, Marbella, Madrid, ou encore Leicester, en Angleterre. Il passe presque 2 ans aux côtés du chef étoilé **Juan Pablo Felipe** au restaurant ***El Chaflán***. Puis en 2013, il intègre les cuisines de l'Ambassade d'Italie à Moscou, avant de rejoindre **Nino Graziano**, l'un des meilleurs chefs siciliens pour l'ouverture du restaurant **Semifreddo Mulinazzo****. Puis, en 2016, de prendre les rênes des cuisines du **Rampoldi**.



Restaurant et Cigar Club

La Table d'Antonio Salvatore offre un cadre intimiste et original. Par le passé, le restaurant a été entièrement dédié aux fumeurs de cigares de tous les pays du monde.

La salle est ornée de **140 coffres en bois** appartenant aux membres du Cigar Club de l'établissement. En dehors des heures de dîner, il est possible d'y ranger ses cigares et de profiter de ce Cigar Lounge privé.



Le Cigar Lounge du Rempoldi

La Table d'Antonio Salvatore

Rempoldi Monte-Carlo
3, Avenue des Spélugues
98000 Monaco
+377 93 30 70 65