

#ITALIE

ÉDITION 2024

**Vous cherchez de nouvelles
spécialités italiennes
pour surprendre vos clients ?
L'inspiration, c'est ici !**

Retrouvez le meilleur de l'Italie dans notre dernier Guide

Achetez sur internet et faites-vous livrer
votre équipement sur **METRO.fr**

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
+ prix appel

Retrouvez-nous aussi sur :



RCS Nanterre N° 399 315 613 - METRO France, SAS au capital de 45.750.000 euros - XXXXXXXXXXXXXXXX UV 2023 - RÉALISATION : **ARISTID** CRÉATION : **Qz le nouveau hélior** - Imprimé en U.E. Crédit photo : Frank Hamel

#ITALIE

ÉDITION 2024



SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR
LA RECETTE DU CHEF
VITO MORREALE



#ITALIE

Avec la restauration italienne, on pensait avoir tout vu... et on était loin du compte ! Elle ne cesse en effet de s'adapter aux dernières tendances pour continuer de se développer. Vous avez besoin d'un petit coup de pouce pour décrypter ces tendances et vous mettre au goût du jour ? Vous pouvez compter sur notre nouveau Guide ! Au menu, une sélection de produits incontournables : antipasti et entrées, pizzas de toutes formes, plats divers et variés, desserts typiques, boissons mais aussi équipements et vente à emporter, rien ne va vous échapper. Prêt pour une plongée au cœur de la gastronomie italienne ? Avanti !

POUR VOIR LE PRIX DE NOS PRODUITS :

- 1 Lancez l'application **METRO Companion**
- 2 Scannez le **code-barres** situé à côté du produit
- 3 Découvrez le **prix** et la **disponibilité** dans vos halles



00

ANTIPASTI & ENTRÉES

ANTIPASTI
Fromages italiens **00-00**
Charcuteries italiennes **00-00**
Fruits et légumes **00-00**
ENTRÉES
Fromages **00-00**
Carpaccio et tartares **00-00**
PAINS ET GRESSINS

00

PIZZAS

Farines et bases **00-00**
Charcuteries **00-00**
Fruits et légumes **00-00**
Fromages et crèmes **00-00**
Huiles et assaisonnement **00-00**
Produits de la mer **00-00**
Viandes **00-00**

00

PLATS

Pates et riz **00-00**
Fromages **00-00**
Produits de la mer **00-00**
Viandes **00-00**
Charcuteries **00-00**
Fruits et légumes **00-00**
Assaisonnement **00-00**

#ITALIE

00

BOISSONS

Prêt à l'emploi **00-00**
Panna cotta **00-00**
Tiramisu **00-00**
Glaces **00-00**
Café **00-00**

00

BOISSONS

Brasserie **00-00**
Vins Rouges **00-00**
Vins Blancs **00-00**
Vins Rosé **00-00**
Effervescents **00-00**
Spiritueux **00-00**

00

BOISSONS

Prêt à l'emploi **00-00**
Panna cotta **00-00**
Tiramisu **00-00**

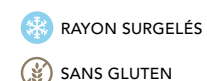
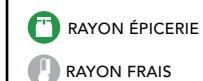
RETROUVEZ LES PRODUITS LIVRÉS
DISPONIBLES DANS TOUTES LES
HALLES METRO AU 04/01/2024
EN SUIVANT CE PICTO :



RETROUVEZ LES PRODUITS
CONCERNÉS PAR CETTE
MÉCANIQUE GRÂCE À CE PICTO.



RETROUVEZ CES PICTOS AU FIL DES PAGES :



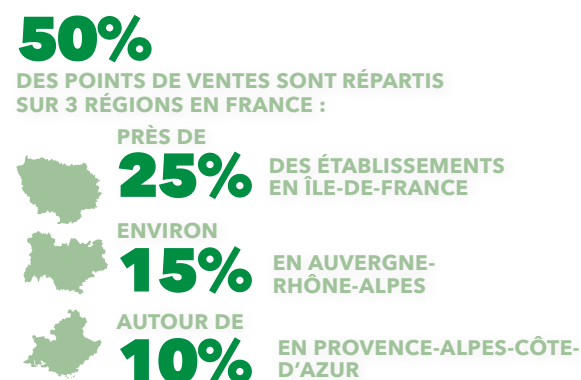
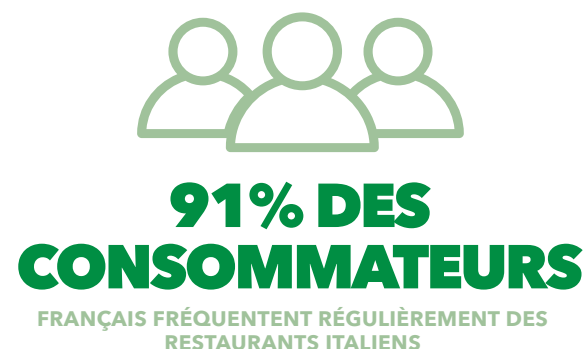
RESTAURATION ITALIENNE

(R)ÉVOLUTION EN VUE !



Le constat est sans appel, la restauration italienne ne cesse de grignoter des parts de marché. Implantée en France depuis de nombreuses années, elle a notamment pu compter sur le développement de la vente à emporter pour conquérir une nouvelle clientèle, entre autres grâce à ses pizzas livrées à domicile. Mais pour continuer à séduire, la restauration italienne s'est également inspirée des dernières tendances. Pour commencer, elle a su se premiumiser en s'appuyant sur des produits de première qualité, qu'il s'agisse de produits locaux ou encore labellisés, qui sont légion de l'autre côté des Alpes. Elle n'a pas hésité non plus à jouer la carte de l'hyper spécialisation, en mettant à l'honneur des cuisines régionales et des spécialités locales telles que la pizza napolitaine, la piadina, les arancini... Elle a également misé sur l'essor des alternatives végétariennes en adaptant sa carte pour se mettre à l'heure du veggie. Soulignons encore le développement de ventes additionnelles via son offre d'épicerie fine et de boissons typiques. Au-delà de l'assiette, elle a aussi fait sa révolution en invitant les consommateurs à vivre une expérience plus immersive que jamais, avec une ambiance italienne soignée et très poussée, basée sur la naturalité et reprenant les codes de la méditerranée. La restauration italienne est à n'en pas douter une cuisine de tradition, mais elle a montré sa capacité à s'adapter pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs dans le but d'asseoir son succès.

Et quelque chose nous dit qu'elle a encore de beaux jours devant elle...



LES HALLES METRO

1^{ER} PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS

Depuis 50 ans, METRO s'engage aux côtés des professionnels des métiers de bouche et de la revente alimentaire. Produits alimentaires, équipements, services pratiques, conseils avisés..., METRO vous propose un grand choix de produits à un excellent rapport qualité-prix et des solutions concrètes pour vous accompagner dans votre activité tout au long de l'année.

METRO C'EST :

UN SERVICE DE LIVRAISON PRATIQUE



DES ÉQUIPEMENTS FIABLES ET PERFORMANTS AVEC UN SERVICE DE CONCEPTION & D'AMÉNAGEMENT PROFESSIONNEL



DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE MARKETPLACE*, L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT LA PLUS COMPLÈTE POUR LES RESTAURATEURS



UN TRÈS GRAND CHOIX DE POISSONS EXTRA-FRAIS



CAISSE ENREGISTREUSE, RÉSERVATIONS & COMMANDES EN LIGNE, SITE INTERNET



UNE LARGE GAMME DE PRODUITS LOCAUX



DES PRODUITS AU MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ-PRIX



UN SERVICE APRÈS-VENTE AUSSI PERFORMANT QU'ACCESSIBLE



*Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

PORTRAIT

VITO MORREALE

CHEF DU RESTAURANT DOLCE BY SICILIANNA À LYON

POUR RÉUSSIR DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION, MAÎTRISER
LES TECHNIQUES CULINAIRES NE SUFFIT PAS, IL FAUT AUSSI AVOIR DE
BELLES HISTOIRES À RACONTER POUR SE DIFFÉRENCIER.
ET DES HISTOIRES À RACONTER, LE CHEF SICILIEN VITO MORREALE
N'EN MANQUE PAS...



réputée pour son ambiance chaleureuse et ses saveurs
100% italiennes.

À l'âge de soixante ans, l'expérimenté Vito ressent le besoin de partager, de passer le flambeau afin de perpétuer le savoir-faire familial. En 2022, **le chef Sicilien fonde donc avec sa fille Dolce by Sicilans, un restaurant qui transporte les gourmets au cœur des terres natales de la famille Morreale.** La carte propose uniquement des plats signatures : des classiques revisités et des recettes familiales bien gardées, un hommage à l'enfance de Vito passée en Sicile auprès de sa maman qu'il appelle affectueusement la mama !

Quarante-six ans après son arrivée à Lyon, Vito dirige désormais un empire culinaire made in Italie qui fait honneur aux saveurs de la mama ! Il est à la tête de trois établissements : une trattoria, une pizzeria et un restaurant 100% Sicilien. Dans chacun d'eux, les cartes sont uniques et aucun plat ne suit une recette écrite. Pour élaborer les menus de ses restaurants, le chef ne se contente pas de son expérience, il préfère réinventer pour enchanter les papilles de ses clients.

Pour concocter ses plats, Vito puise son inspiration dans les grandes spécialités des régions italiennes. Il en garde la base, mais les revisite à sa sauce. Artiste dans l'âme et

passionné par la peinture et la sculpture, le chef italien adore créer. Dans ses cuisines, Il n'est pas question de proposer des plats ordinaires. Chaque création est un moyen d'expression pour raconter des histoires hautes

**« DANS MA CUISINE,
J'APPORTE LES SOUVENIRS
DE MON ENFANCE PASSÉE
EN SICILE »**

en saveurs et en couleurs ! Les ingrédients de son succès ? Huiles d'olives, poissons pêchés en méditerranée, câpre, origan, ail, basilic, pistache, légumes du soleil, pecorino, ricotta, parmesan..., des produits simples et frais. Et une bonne dose d'imagination !



POLPETTE DI MANZO BUFALA FONDENTE

Vito est un vrai passionné de cuisine méditerranéenne et plus particulièrement des **bons petits plats mijotés en Sicile, son pays natal.** En Sicile, la cuisine est une tradition familiale transmise de génération en génération. C'est pourquoi, lorsqu'il arrive en France à l'âge de 16 ans, le jeune homme rejoint le restaurant italien de son oncle pour réaliser son apprentissage. En seulement trois ans aux côtés de son oncle, le jeune Vito acquiert les compétences nécessaires pour prendre son envol. **À tout juste 19 ans, il ouvre son premier restaurant à Lyon. Nous sommes en 1982.**

Au début des années 2000, à l'âge de 40 ans, Vito a faim de nouveauté. Il vend alors ses parts et crée un nouvel établissement : **une trattoria, véritable coin d'Italie niché au cœur de Lyon.** Quelques années plus tard, il ouvre la Casa Vito dans le 6ème arrondissement de Lyon, une pizzeria

VITO MORREALE

CHEF DU RESTAURANT DOLCE BY SICILIANNA À LYON

POUR RÉUSSIR DANS LE MONDE DE LA RESTAURATION, MAÎTRISER
LES TECHNIQUES CULINAIRES NE SUFFIT PAS, IL FAUT AUSSI AVOIR DE
BELLES HISTOIRES À RACONTER POUR SE DIFFÉRENCIER.
ET DES HISTOIRES À RACONTER, LE CHEF SICILIEN VITO MORREALE
N'EN MANQUE PAS...



Vito est un vrai passionné de cuisine méditerranéenne et plus particulièrement des **bons petits plats mijotés en Sicile, son pays natal**. En Sicile, la cuisine est une tradition familiale transmise de génération en génération. C'est pourquoi, lorsqu'il arrive en France à l'âge de 16 ans, le jeune homme rejoint le restaurant italien de son oncle pour réaliser son apprentissage. En seulement trois ans aux côtés de son oncle, le jeune Vito acquiert les compétences nécessaires pour prendre son envol. **À tout juste 19 ans, il ouvre son premier restaurant à Lyon. Nous sommes en 1982.**

Au début des années 2000, à l'âge de 40 ans, Vito a faim de nouveauté. Il vend alors ses parts et crée un nouvel établissement : **une trattoria, véritable coin d'Italie niché au cœur de Lyon**. Quelques années plus tard, il ouvre la Casa Vito dans le 6ème arrondissement de Lyon, une pizzeria

réputée pour son ambiance chaleureuse et ses saveurs 100% italiennes.

À l'âge de soixante ans, l'expérimenté Vito ressent le besoin de partager, de passer le flambeau afin de perpétuer le savoir-faire familial. En 2022, **le chef Sicilien fonde donc avec sa fille Dolce by Sicilans, un restaurant qui transporte les gourmets au cœur des terres natales de la famille Morreale**. La carte propose uniquement des plats signatures : des classiques revisités et des recettes familiales bien gardées, un hommage à l'enfance de Vito passée en Sicile auprès de sa maman qu'il appelle affectueusement la mama !

Quarante-six ans après son arrivée à Lyon, Vito dirige désormais un empire culinaire made in Italie qui fait honneur aux saveurs de la mama ! Il est à la tête de trois établissements : une trattoria, une pizzeria et un restaurant 100% Sicilien. Dans chacun d'eux, les cartes sont uniques et aucun plat ne suit une recette écrite. Pour élaborer les menus de ses restaurants, le chef ne se contente pas de son expérience, il préfère réinventer pour enchanter les papilles de ses clients.

Pour concocter ses plats, Vito puise son inspiration dans les grandes spécialités des régions italiennes. Il en garde la base, mais les revisite à sa sauce. Artiste dans l'âme et

**« DANS MA CUISINE,
J'APPORTE LES SOUVENIRS
DE MON ENFANCE PASSÉE
EN SICILE »**

passionné par la peinture et la sculpture, le chef italien adore créer. Dans ses cuisines, Il n'est pas question de proposer des plats ordinaires. Chaque création est un moyen d'expression pour raconter des histoires hautes en saveurs et en couleurs ! Les ingrédients de son succès ? Huiles d'olives, poissons pêchés en méditerranée, câpre, origan, ail, basilic, pistache, légumes du soleil, pecorino, ricotta, parmesan..., des produits simples et frais. Et une bonne dose d'imagination !



POLPETTE DI MANZO BUFALA FONDENTE

ANTIPASTI & ENTRÉES



MELANZANA
AL PESTO E
RICOTTA



SALADE
DI
POLIPO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES
DU CHEF VITO MORREALE

PLATS



BUCATINI
ALL
NORMA



POLPETTONE
DELLA
MAMMA



ORADA
DI
PISTACCHIO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES
DU CHEF VITO MORREALE

PLATS



LINGUINE
DI
PISTACCHIO
E GAMBERI



PARMIGIANA



ORADA
DI
PISTACCHIO

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES
DU CHEF VITO MORREALE

PIZZAS



PIZZA
CASA
VITO



PIZZA
VEGETARIANA



PIZZA
CALZONE

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES
DU CHEF VITO MORREALE

PIZZAS



PIZZA
CASA
VITO



PIZZA
VEGETARIANA



PIZZA
CALZONE

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DES RECETTES
DU CHEF VITO MORREALE

DESSERTS



**CANNOLO
DI
RICOTTA**

SCANNEZ POUR DÉCOUVRIR L'INTÉGRALITÉ DE LA RECETTE
DU CHEF VITO MORREALE

BOISSONS



BOISSONS



BOISSONS



EQUIPEMENTS

