



Le café-restaurant-pizzeria «Al Castellino» – un petit château à grignoter, plein de délices culinaires méridionaux, à mi-chemin entre la Suisse et la France, à Perly, près de Genève.

«Al Castellino» – le centre des spécialités des Abruzzes

L'ancien restaurant «Franco-Suisse» près de la frontière française à Perly près de Genève est devenu un véritable centre des authentiques spécialités culinaires des Abruzzes depuis qu'il a été repris, voici sept ans, par la famille Ragnelli, et rebaptisé «Al Castellino». C'est ici que des produits frais sont transformés en d'authentiques mets italiens régionaux selon des recettes originales. Des aides de cuisine discrètes mais indispensables tels que la trancheuse de légumes «Anliker», le cutter «Proficut» ou la machine à charcuterie de la maison Brunner AG garantissent que l'entreprise familiale reste rentable.

Dans le café-restaurant-pizzeria «Al Castellino» à Perly, près de Genève, le client est accueilli par une atmosphère et une hospitalité véritablement méridionales. Cette ambiance est due au chef Alfio Ragnelli, âgé de 44 ans,

originaire des Abruzzes, qui après avoir suivi un apprentissage de cuisinier et les cours de l'école hôtelière «Villa Santa Maria» est venu en 1982 à Genève pour y travailler pendant 12 ans comme cuisinier et chef de cuisine avant

de reprendre l'exploitation de divers établissements gastronomiques au centre de Genève. En 1996, il reprend l'ancien restaurant «Franco-Suisse» à Perly pour le rebaptiser «Al Castellino».



Ambiance authentique dans les restaurants et la salle de banquet au premier étage: «l'italianità» à l'état pur dans le restaurant «Al Castellino» à Perly.



Mets régionaux des Abruzzes

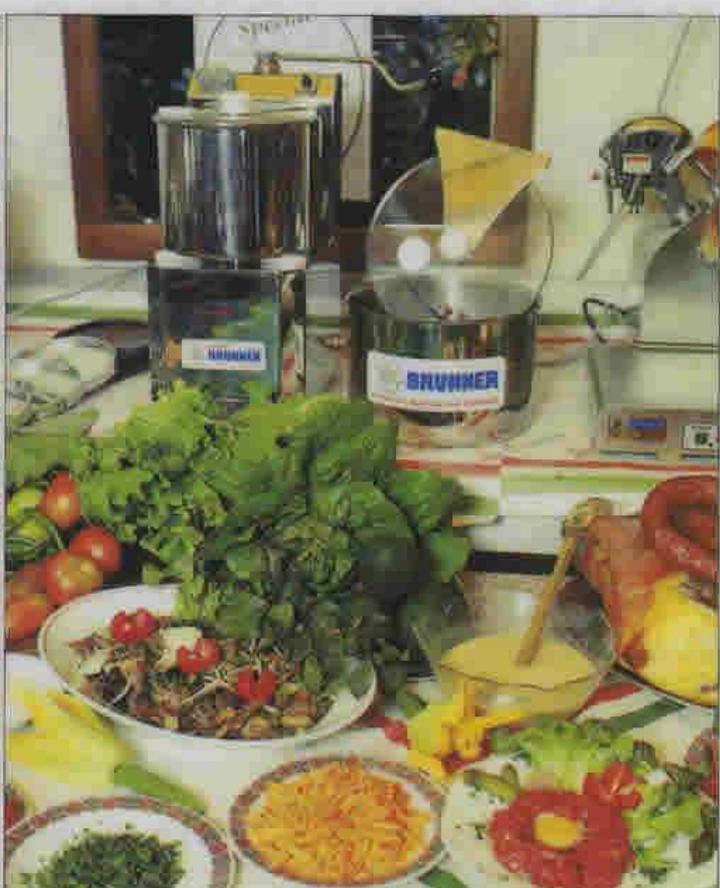
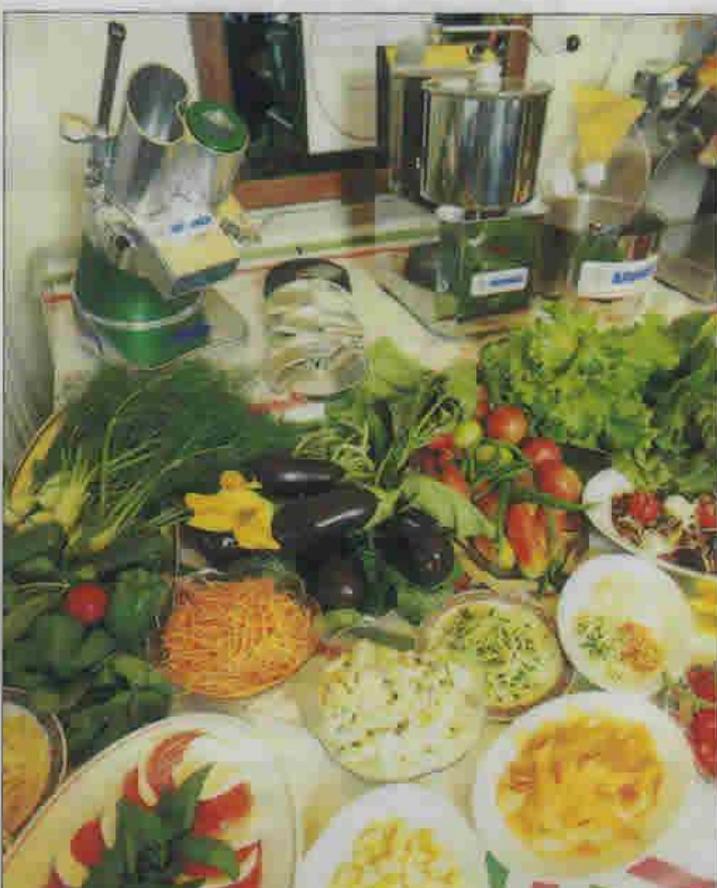
Dans le paysage gastronomique régional, ce petit château est devenu, sous la direction de la famille Ragnelli, un véritable temple d'une authentique «italianità». Il n'est dès lors pas étonnant que de nombreux Italiens vivant en Suisse, à Genève ou en France voisine s'y donnent volontiers rendez-vous.

La cuisine du «Al Castellino» se base sur les recettes traditionnelles italiennes, plus particulièrement celles des Abruzzes. Tous les mets et tous les menus sont préparés à base de produits frais. Les salades et les légumes proviennent du propre potager de la famille situé non loin de là. Les pâtes, la pâte à pizza et le pain sont faits maison sans exception. Tous les

jours, un grand buffet de salades et de légumes est proposé aux clients qui peuvent s'y servir eux-mêmes.

Un établissement de restauration aux multiples facettes

On se sent véritablement à l'aise dans les murs du «Al Castellino», comme si l'on était



viva Italia



Hôtel-grill-pizzeria
AL CASTELLINO
278, rte de St-Julien
1258 Perly
Alfio Ragnelli

Tel 022 771 1198
www.alcastellino.com

Les Abruzzes tout en fraîcheur

Des murs de vieilles pierres, un accent italien posé ça et là dans le décor, un patron au fort tempérament dont le verbe roule comme l'eau du Pô... Toute la Botte souffre au dîneur, dans ce qu'elle a de plus séducteur. Alfio Ragnelli, hôte des lieux, cultive les légumes et les salades qu'il sert à table pour accompagner ses spécialités. Le pain y est aussi fait maison.

Une carte généreuse
La carte offre de multiples mets mais ce sont surtout les spécialités des Abruzzes qui sont à l'honneur: la bruschetta, les

L'établissement a pris possession de vénérables murs fin XIXe siècle et son décor plein de charme privilégie les pauses gourmandes. Justement, l'assiette y est fraîche et généreuse à souhait.

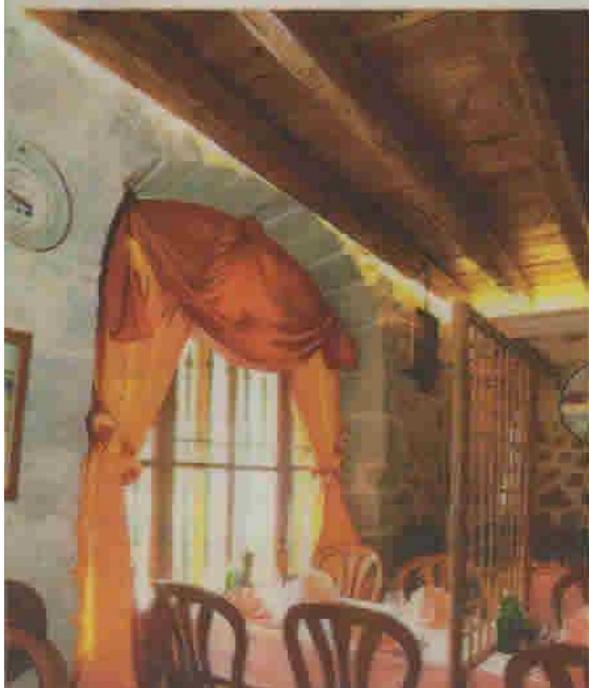
pasta et fagioli, le carpaccio de bœuf Cipriani... pour se mettre en bouche, puis les brochettes de crevettes sauce à lail piquante avec les spaghetti al dente (40 francs), ou la friture de poissons (3850 francs). Pour les viandes, le bœuf se décline de dix façons, dont le chateaubriant, l'émincé Stroganof, le pavé et la rosette. Le mixed-grill est servi à volonté. Quant au veau, il se fait scaloppine aux

champignons (3450 francs). Mais c'est dans les pâtes que les Abruzzes trouvent leur plus belle expression: fazzoletti abruzzesi, spaghetti alla Chitarra ou scogliera, tagliatelles alla Ciocciara ou au saumon avec bisque de homard, vodka et basilic. Les pizzas ne sont pas en reste, avec, par exemple, la «Pescatore» (22 francs), la «Piadina Romagnola» et son jambon cru, ou la Manicaretto Abruzzese.

Et plus encore
Des spécialités de saison viennent ajouter à toute cette diversité. Sur commande, l'estouffade se prépare selon les désirs du client: un plat de pâtes, couvert d'une pâte à pizza, le tout au four et l'on en redemande! Outre un menu de la semaine à 3850, quatre plats du jour, au choix, dès 16 francs ou à 950 francs en self-service, tous les mets de la carte sont à l'emporter et la belle salle à l'étage agrémentée de sa cheminée n'attend que les invités de beaux banquets.

Etablissement ouvert 7 jours sur 7 de 8h30 à 15h et de 17h30 à minuit. Parking et terrasse. Réservation conseillée pour le soir.

Restaurant Al Castellino





Grand et riche buffet de hors-d'œuvre, de légumes et de salades sur la terrasse du Ristorante «Al Castellino»: à l'arrière-plan, les indispensables appareils de cuisine de la maison Brunner SA (de g. à dr.): la trancheuse de légumes, de fromages et de fruits «Anliker», le cutter «Proficut» et la machine à charcuterie.



vraiment en Italie. Au fil des ans, ce petit château s'est transformé du petit restaurant qu'il était à l'origine en un établissement de restauration polyvalent: le bar/bistro peut accueillir jusqu'à 15 personnes. A cela viennent s'ajouter deux petites salles à manger pour 10 et 30 clients au rez-de-chaussée. Au premier

étage se trouve la salle de banquet pour 70 personnes. La grande terrasse peut accueillir jusqu'à 120 personnes et la véranda jusqu'à 30 personnes. La cave à vins comporte pas moins de 80 vins différents – principalement d'Italie mais aussi de Suisse et de France.

Engagement et cordialité

Dix collaborateurs motivés garantissent jour après jour la production des véritables délices italiens dans la cuisine du «Al Castellino» (dirigée par le chef de cuisine Mario Salvatore) et un service simple dans la bonne humeur all'italiana.

Alfio Ragnelli et son épouse gèrent leur restaurant avec un engagement de tous les instants. Leur engagement et leur cordialité se transmettent à leurs clients qui reviennent régulièrement. Le week-end, le «Al Castellino» affiche régulièrement complet grâce aux fêtes de famille les plus diverses. Environ un cinquième du chiffre d'affaires annuel est généré par la vente directe de pizzas et de mets.



Les délices authentiques et bien appétissants d'Italie et des Abruzzes, préparés à base de produits frais grâce aux appareils de cuisine rationnels de la maison Brunner SA: la trancheuse de légumes «Anliker», le cutter