

## Iannello

Ne le cachons pas, ce restaurant assez récent (2006), nous l'avons négligé. Probablement parce qu'il faisait partie d'un lot de trois italiens apparus en même temps près de la porte de Saint-Cloud. Histoire de remettre les pendules à l'heure, voici donc une table péninsulaire bien dans ses meubles chaleureux hérités de la précédente enseigne (dominantes bois, tableaux animaliers) qui joue résolument le haut de gamme. Les tarifs flirtent en effet avec le fracassant (aucune entrée à moins de 16 €, premier prix en pâtes à 15€, verre de vin à 7,50€...), mais reconnaissons qu'il y a à la fois ici de l'originalité, de l'audace (risotto aux figues et gorgonzola, véritable choix d'antipasti caldi...) et surtout des saveurs assez exaltées. C'est aussi évident dans les fruits de mer à la nage (coquillages très frais et jus corsé) que dans les garganelli au pecorino, pancetta, ail et vin blanc à l'assaisonnement puissant, le gâteau à l'amarena n'étant pas en reste, non plus. Peut-être faut-il en chercher la source dans les origines calabraises du chef.

**Les petits moins :** les additions très salées, le gâteau trop sucré.

**Les vrais plus :** la qualité des produits, le punch de la cuisine.

17, bd Exelmans, XVI<sup>e</sup>.

Tél. : 01 46 47 80 08. Tlj. sf. dim.

Formule déj. à 22€. Carte env. 50-70€.