

Iannello, à Paris 16^e Excellentissimo !

Un remarquable restaurant italien tout en charme et bonne humeur qui fait honneur à la cuisine transalpine.

OUTRE L'EXCELLENCE de la cuisine, le succès de ce « ristorante » tient pour une bonne part à la personnalité de sa parfaite hôtesse, Annie Iannello, qui a su faire de cet établissement une véritable ambassade de la gastronomie italienne.

La carte, parfaitement pensée, se concentre sur le meilleur des spécialités culinaires des régions de « la Botte ». D'excellent augure, la magistrale cascade d'antipasti vaut à elle seule la visite. Carpaccio de bœuf sur lit de roquette et parmesan, jambon de parme, coppa, salami relevé, mozzarella et légumes marinés, bresaola à la fondue de chèvre, salade de poulpe, vongole alla marina et fruits de mer à la nage.

Les pâtes font l'objet de toutes les attentions, comme les rigatoni aux aubergines, parmesan, pecorino et crème fraîche, un pur délice, les garganelli à la sauce tomate, ail et piment, les tagliatelles sous une fondue de parmesan, les linguine al pesto aux pignons de pin, parmesan, huile d'olive et basilic, les panzerotti aux cèpes sous une sublime sauce



Mieux qu'un restaurant, une ambassade de la gastronomie italienne

à la crème de truffe, les cannelloni aux épinards et à la ricotta ou les classiques et délicieux fusilli alla mozzarella. Suivent un risotto aux fruits de mer onctueux à souhait qui ravira les amateurs, une scaloppina de veau au jus de citron et au vin blanc, des gambas aux aubergines, un goûteux filet de bar au citron ou un excellent foie de veau au balsamico escorté de légumes confits.

On retrouve les couleurs et les saveurs d'Italie avec les toujours somptueux desserts, comme l'incontournable tiramisù, ici parfaitement réussi, les subtils babas al limoncello

et la panna cotta et les figues au miel d'excellente facture. Italianisante comme il se doit, l'opulente carte des vins aligne de bien bonnes bouteilles, comme un greco di tufo, un blanc jaune paille de Campanie sec et équilibré, et, cerise sur le gâteau, quelques sublimes alcools d'origine – dont il convient naturellement de ne point abuser –, comme une très sensuelle grappa de muscat aux subtils arômes de rose et de vanille.

> H. L.

Iannello, 17, boulevard Exelmans, 75016 Paris. Tél. 01.46.47.80.08. Carte : 45 euros. Fermé le dimanche. Voiturier.