



© François Tiano

## Iannello

**Cette trattoria chic, avec bois vernissé et ventilateur au plafond, a pour propriétaire un chef 100 % transalpin, Corrado Iannello.** Tandis que sa chaleureuse épouse officie en salle, il réalise aux fourneaux des recettes authentiques du pays, à base de produits importés de là-bas (poivrons, olives, vinaigre). Son talent, sa précision et son hérité se conjuguent dans une carte remarquable, la cuisine de la Calabre comme si on y était. Viande de grison au fondu de chèvre somptueux, foie de veau au vinaigre balsamique divin, tagliatelles à la carbonara, escalope de veau à la romaine, linguine aux palourdes, risotto aux fruits de mer, tous ont pour point commun une fraîcheur et un raffinement extrêmes. Plus Italien tu meurs, d'autant que les vins le sont exclusivement, du valpolicella, du chianti, du lambrusco et autant de spécimens remarquables, et que le tiramasu est l'incomparable dessert maison, voire un modèle du genre. Le patron, qui vient en personne saluer et s'enquérir de son talent à la fin du service, peut se féliciter. Sa trattoria est uné des meilleures de Paris. Formule à 22 € au déjeuner (du lundi au vendredi). A la carte, 50 €. ■ **Maxime Landemaine**

*Fermé le dimanche. Accueil jusqu'à 14h30 et 22h30.*