

IANNELLO**17, boulevard Exelmans (16^e)****PARIS**☎ **01 46 47 80 08****www.iannello.fr****M^o Exelmans**

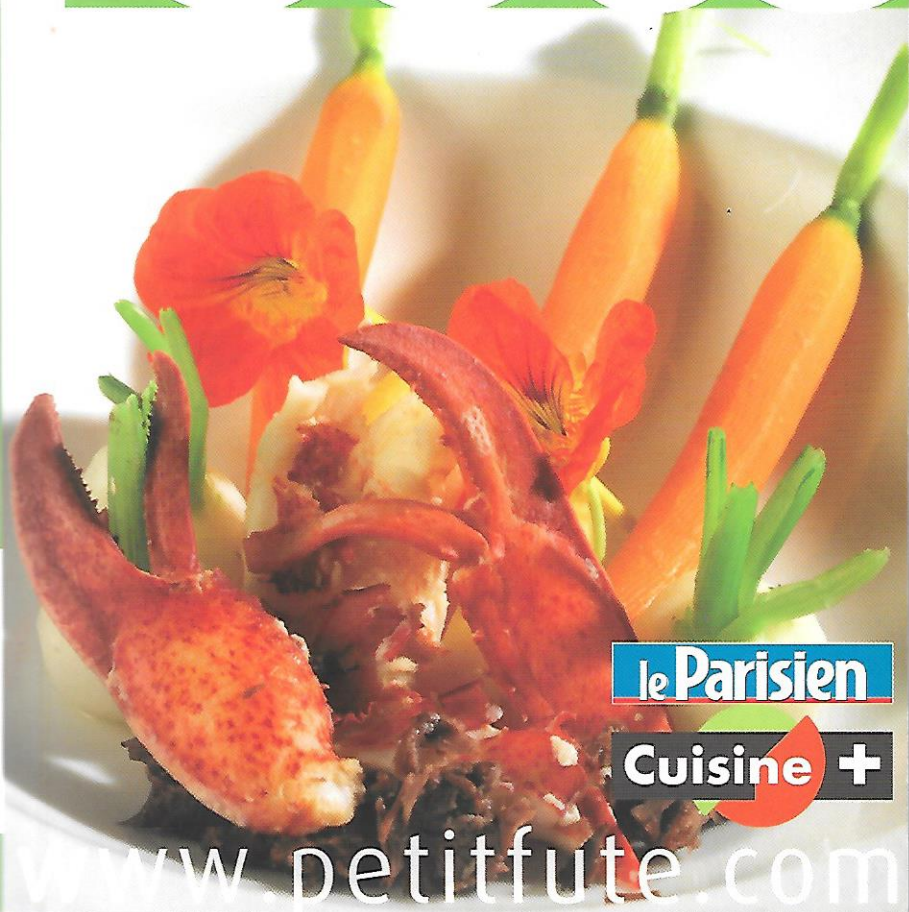
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Au delà des horaires en fonction de l'activité du restaurant. Carte : 60 € environ. Formule du midi : 24 €. Chèque Restaurant.

Annie et Corrado Iannello, le Calabrais, jouent la carte de la discrétion et se tissent tranquillement une sacrée réputation. C'est du solide et du régulier comme on dit. On y rencontre du beau monde, mais cela n'empêche pas les patrons d'accueillir tous les clients de la même façon. Dans un cadre plutôt bistrot chic, à l'ambiance chaleureuse et décontractée, on découvre des classiques italiens qui prennent souvent des accents différents. Les produits sont sélectionnés avec le plus grand soin comme le culatello di Zibello, une charcuterie à dénomination protégée, ou le lard de Colonnata. Les antipasti sont raffinés, les pâtes cuites « al dente » sont accompagnées de belles saveurs – les linguine aux fruits de mer sont top-, le risotto aux figues et gorgonzola est onctueux, l'escalope de veau au jus de citron et vin blanc, que l'on ne trouve pas toujours dans les cartes, est vraiment réussie. Le tiramisù aux fruits rouges est parfait et la carte des vins toujours aussi séduisante. Il est prudent de réserver.

 **petit futé**

OFFERT
ce
guide
Version numérique

Paris resto



le Parisien

Cuisine +

www.petitfute.com