

Iannello

17, boulevard Exelmans

& 01 46 47 80 08

Site Internet : www.iannello.fr

M° Porte de Saint Cloud ou RER C. Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 (23h les vendredi et samedi soirs). Fermé le dimanche. Formule du midi à 22 €. A la carte environ 50 €.

Un voiturier et une devanture élégante pour ce restaurant situé à deux pas de l'Atelier Carpeaux d'Hector Guimard. A l'intérieur, une décoration de bistrot chic entièrement revue pas les nouveaux propriétaires. Annie et Corrado Iannello font découvrir des classiques italiens qui prennent souvent des accents différents. La carte se situe dans la droite ligne d'un classique restaurant italien. Des suggestions du jour, de l'entrée au dessert, élargissent le choix. Les amateurs d'antipasti ont de quoi se régaler entre le jambon de Parme désossé par la maison, le bresaola au fondu de chèvre sur lit de roquette ou encore la coppa copinant avec des poires et parsemée de copeaux de parmesan. Les pâtes accompagnent toutes les viandes comme, par exemple, l'escalope de veau au jus de citron et vin blanc, que l'on ne trouve pas toujours dans les cartes, et qui est vraiment réussie. En dessert, parmi les spécialités un peu plus originales, les babas au citron ou le tiramisu, très demandé... Notons que toutes les mozzarellas, y compris la célèbre burrata, proviennent directement d'un producteur fermier italien. Les autres produits sont de grande qualité, du marché et bien soignés... C'est donc une adresse haut-de gamme. Cela n'empêche pas les clients d'être fidèles car la qualité est toujours au rendez-vous.