

Iannello, Paris 16^e

Le meilleur de l'Italie

Toujours remarquable, ce restaurant italien, tout en charme et bonne humeur, fait honneur à la cuisine transalpine.

OUTRE L'EXCELLENCE de la cuisine, le succès constant de ce *ristorante* parisien tient pour une bonne part à la personnalité de Corrado Iannello, chef inspiré, et de son épouse Annie, parfaite hôtesse, qui ont su faire de cet établissement une ambassade de la gastronomie italienne. Parfaitement pensée, la carte 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 à l'os de 24 mois de maturation, coppa, salami relevé, mozzarella et légumes marinés, bresaola à la fondue de chèvre, salade de poulpe, *vongole alla marinara* 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, garganelli à la sauce tomate, ail et piment, tagliatelles sous une fondue de parmesan, *linguine al pesto* aux pignons de pin, parmesan, huile d'olive et basilic, panzerotti aux cèpes sous une odorante crème de truffes, cannelloni aux épinards et à la ricotta, tortelloni aux asperges ou



Une ambassade de la gastronomie italienne

les classiques et délicieux *fusilli alla mozzarella*.

Suivent un risotto onctueux à souhait aux fruits de mer, une *scaloppina* de veau au jus de citron et vin blanc, des gambas aux aubergines, un goûteux filet de bar au citron, un espadon grillé ou un excellent foie de veau au *balsamico* escorté de légumes confits.

Italianisante comme il se doit, l'opulente carte des vins aligne de bien bonnes bouteilles, comme un Barolo Parafada rouge du Piémont plein et harmonieux.

On retrouve les couleurs et les saveurs d'Italie avec les toujours somptueux desserts comme l'incantable tiramisu, les subtils *babas al limoncello* et la *panna cotta* et figues au miel douce comme le ciel d'Italie.

> H. L.

Restaurant Iannello, 17, bd Exelmans, 75016 Paris, tél. 01.46.47.80.08. Formule déjeuner (entrée + plat ou plat + dessert) : 22 euros. Carte : 45/50 euros. Fermé le dimanche.