

IANNELLO

17, boulevard Exelmans (16^e)

☎ 01 46 47 80 08.

www.iannello.fr

M^o Exelmans.

Ouvert du lundi au samedi de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h. Formule à 22 €. A la carte environ 60 €. Annie et Corrado Iannello, le Calabrais, jouent la carte de la discrétion et se tissent tranquillement une sacrée réputation. 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, typique de la province de Parme ou le lard de Colonnata. 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. Un petit regret : le prix élevé à la carte – pas une entrée à moins de 16 € – même si les produits sont de grande qualité, bien soignés et que l'on est dans de 16^e.