



Bistrot italien chic, 16^e lannello

Caché dans la contre-allée du boulevard Exelmans juste avant le pont du Garigliano, je découvre cet adorable bistrot classieux, chic et chaleureux comme Annie, la patronne, et Corrado, son chef de mari. Tables élégantes et espacées qui préservent l'intimité, service aussi jeune que compétent, et carte riche comme Berlusconi, mais bien plus appétissante. Un coup d'œil sur le buffet d'antipasti suffit à en apprécier la fraîcheur, qui se confirme dans l'assiette : haricots blancs, poivrons, tomates séchées, cèpes, courgettes lâchent tous de douces saveurs. Les boulettes de mozzarella sont fameuses comme le saucisson calabrais maison. Le filet de rascasse cuit à l'arête et garni de légumes est très réussi. Côté pâtes, les *linguine dello scoglio* (al dente) débordent d'arômes de moules, de palourdes, de calamars, de langoustines et de gambas, qui les recouvrent totalement. Côté cave, la maison assure également avec d'excellentes bouteilles et de superbes grappas. Un vrai bon bistrot italien. **R.Z.**

17, bd Exelmans, 16^e, 01-46-47-80-08. Tlj sf dim. Formule midi 22 €, à la carte 40-45 €. Voiturier 5 €.