

Iannello : les 3 points G

Généreux, Goûteux et la Grappa d'enfer en prime pour la dernière saveur (fabuleuse collection de grappas). Plaisir assuré dans ce resto-bistrot qui se la joue déco moderne avec son service d'assiettes noires, clientèle very hype... Et pourtant, on est en Italie dans la région de Calabre, car Corrado Iannello et Annie (son épouse) ont investi le 16ème pour imposer une excellente version de la cuisine de la botte. Les produits sont d'une extrême qualité et la cuisine sent bon la tradition revue et corrigée : excellents filets de maquereaux à l'huile d'olive, speck et fromage, sélection de pâtes (des pâtes sèches à l'origine, les meilleures) à toutes les sauces (le plus souvent à l'huile d'olive), osso-buco à la sauce orangée et son délicieux risotto au safran, espadon grillé (de belle cuisson) et son assiette de légumes confits, pied de porc farci, saucisses farcies et haricots rouges... coupe de glace et yaourt aux fruits rouges... Les vins italiens réservent d'heureuses surprises et le service surfe sur le bonheur. Qu'attendre de plus ? Un voiturier ? Il est à votre service. Arrivederci. Menu 22€ (plat + entrée ou dessert). Carte 55/70€ avec le vin.

17 bd Exelmans (16^{ème}) – Tél. 01 46 47 80 08

Fermé dimanche – inannello.restau@wanadoo.fr