



Paris al dente!

Le meilleur de l'Italie

**Restaurants, pizzerias, traiteurs,
épiceries et glaciers**



Stefano Palombari



PARIGRAMME

plat de pâtes différent et, en fin de semaine, les pâtes prennent le bon goût du large (au crabe, *con lessarde*, aux sardines, aux gambas ...). Si vous aimez les lasagne, sachez qu'elles changent tous les jours (demandez au serveur car ce n'est pas précisé sur la carte). Croccante propose aussi des *gnocchi come li vuoi tu* : c'est donc à vous de choisir votre sauce! En dessert, le *cannolicchio siciliano*, petit *cannolo* farci maison, est fameux. Tous les desserts sont réalisés sur place à l'exception de la glace, qui est l'œuvre d'un petit artisan piémontais. Les vins viennent surtout du sud de la Botte, *nerod'Avola*, *negroamaro*, *primitivo*



sont proposés au verre à 4 €

Pizzeria: Croccante sert aussi des pizzas (à partir de 13 € pour une *margherita*), que vous pouvez arroser d'une bonne bière sicilienne, *birra Messina*.

Traiteur: Croccante propose aussi ses plats à emporter (-1 € par rapport à la carte).

Pâtes 11-15€, dessert 5 €, verre de vin 4 €

• Fontana Rosa

28, ~c€~15e-

91t0 ~Mm1R/(Mdl)

3étfwv

9;d 01 45669184

www.7R.τzanb~{v

~€€~



u- Ici, quand il fait beau, vous pouvez déguster votre repas sur l'une des plus belles terrasses de Paris. Séparée de la rue par un mur qui la préserve des bruits de la circulation, ornée de plantes et décorée de graffitis typiques de la tradition d'Orgosolo, en Sardaigne, vous vous sentirez ici bien loin du 15^e arrondissement. Dans la grande salle aux tables agréablement espacées, les murs affichent souvent des œuvres ayant pour thèmes l'Italie et la Méditerranée. Flavio et son cuisinier, Luciano, sont tous deux sardes, d'où l'accent



assez prononcé de leur cuisine. Comme sur leur île, les *culurgiones*, sortes de gros raviolis farcis de pomme de terre, ail et menthe, sont faits maison et cousus main! Savoureux et délicats, ils fondent dans la bouche.

Si vous aimez la viande, ne ratez pas le *maialetto* ou *porceddu* en sarde (uniquement sur commande, au minimum deux jours avant), un cochon de lait rôti et croustillant, typique de la tradition sarde. Si vous préférez les produits de la mer, *lafregola con vongole e bottarga* est une valeur sûre. Flavio, très attentif aux saisons, ne met pas toujours ces plats à l'acarte.

Parmi les spécialités de la maison, on peut recommander l'exquis *mosaico di polipo*, la cassolette de palourdes ou de calamars et haricots blancs. En dessert, la *cassata siciliana* ou les *seadas*, chaussons sardes au fromage, frits et servis avec du miel du maquis. Environ une fois par mois, le



FontanaRosa met à l'honneur une région italienne. La carte du restaurant s'enrichit alors de deux ou trois plats rarement proposés sur les tables parisiennes.

Côté vins, le restaurant propose un très bon choix de toute la Péninsule, comme un *costera cannonau*, un *terrere carignano* (rouges de Sardaigne tous deux à 45 €) ou un *argiolas nuragus* blanc (30 €).

Traiteur: toutes les spécialités de la carte peuvent être emportées chez vous (-40%).

Épicerie en ligne: vous pouvez commander sur le site Internet du FontanaRosa et retirer vos achats au restaurant.

Formule le midi (sauf week-ends) : entrée + plat + dessert, 19 €

Midi et soir (menu carte) : entrée + plat ou plat + dessert, 26 € ; entrée + plat + dessert, 30 € ; menu dégustation (sur demande) : 3 entrées, 21 € ; 3 plats, 25 €



Il Bocconcino

19, L'U€3~ 9rLicAet, 15e-
MO~

9;d 01 53 950733

Cj~JJ.UtR/~

eb eundü s.oiv



••• Dans ce petit restaurant situé dans ce quartier calme, l'accueil est souriant et vous met de bonne humeur. Aux beaux jours, il est fort agréable de déjeuner à l'une des trois tables situées à l'extérieur. Chez Il Bocconcino, « la petite bouchée », la plupart des entrées proposées sont froides: charcuterie italienne, *insalata caprese* (tomates-mozzarella), *crostini* avec tomates accompagnés d'une fougasse tiède (de 7,50 € à 13 €). Les pâtes aux palourdes (13,50 €) sont cuisinées avec des courgettes, une touche d'originalité qui ne gâche pas le plaisir. Pour terminer, le gros *cannolo* (6,50 €), servi avec du zeste de citron confit, reste un classique.

Formule (uniquement le midi) : plat de pâtes au choix + café gourmand, 14 €

Les restaurants sont classés par ordre d'arrondissement. ■■

~ Les puces indiquent les gammes de prix:

••• moins de 30 € ■■ / .. de 30 à 50 € ■■ / ." plus de 50 € ■■ ■■

Le symbole. ■■ signale nos coups de cœur.