

Il Cuoco Galante, trattoria emballante à South Pigalle

Par Emmanuel Rubin | Publié le 08/03/2017 à 05:30



LE FIGARO PREMIUM
 > 1€ le premier mois

0 commentaire



C'EST NOUVEAU - Meneur de table inspiré (Braisenville, Dessance), Philippe Baranes élargit son petit monde avec cette trattoria charismatique, à la carte aussi épanouie dans le propos qu'étoffée dans le produit. Sincèrement séduisante !

Prix: env. 30-40 €. Ribollita (soupe toscane à base de haricots blancs, légumes...): belle façon de minestrone rustique. Tortelli di zucca, œufs de caille, ricotta: un vrai plein la bouche. Final affriolant en forme d'affogato (expresso versus crème et glace vanille).

Avec qui? Un Don Juan.

Bonne table: la 300.

Service: plein de vie.

*Il Cuoco Galante, 36, rue Condorcet (IXe). Tél.: 01 40 37 35 53. Tlj sf dim. et lun.
 Métro: Poissonnière.*