

FELINI : UN NOUVEAU CHEF, LA MÊME ÂME ITALIENNE



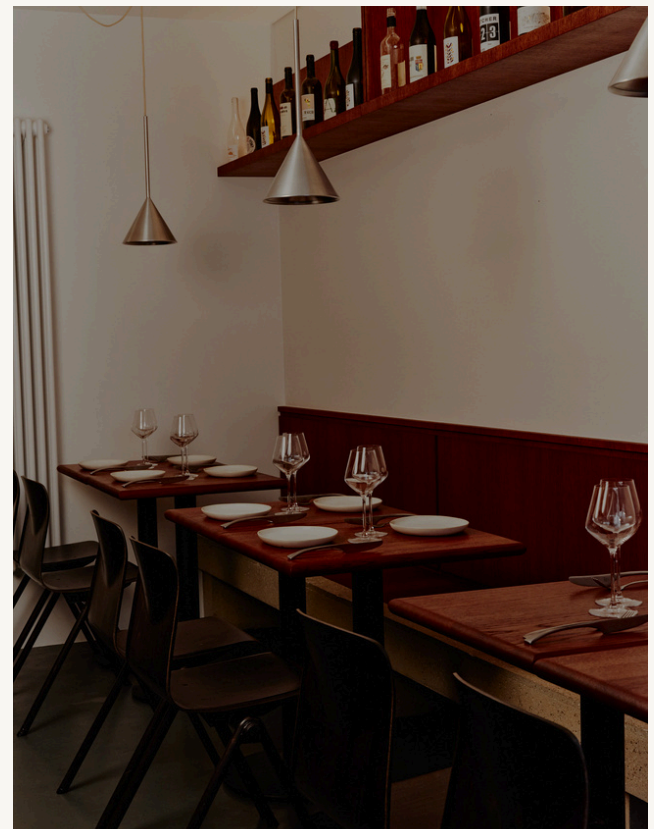
En un an, Felini s'est imposé comme l'un des bistronomiques italiens les plus confidentiels de Paris. Dans ce restaurant de vingt couverts à l'esthétique épurée, sélectionné par le guide Michelin, Laura Hyppolito, accent italo-brésilien et sourire solaire, continue d'accueillir ses convives comme à la maison.

Un nouveau chapitre

Aujourd'hui, Felini ouvre un nouveau chapitre avec **l'arrivée du chef Bogdan Polman**, sans renier ce qui fait son identité : **pâtes fraîches du jour, carte courte de saison et desserts signatures.**

Formé à l'École Ducasse et spécialisé en pasta à la *Vecchia Scuola Bolognese*, **Bogdan Polman** a forgé son expérience au *Chantecler*, table étoilée de l'Hôtel Negresco, aux côtés de Virginie Basselot. Il en retient le sens du détail et la technique.

À ses côtés, **Pierre Berthier** rejoint la brigade en tant que chef de partie. Formé à l'école *Ferrandi Paris*, il a fait ses armes chez *Marsan par Hélène Darroze* et à *Une Table, au Sud* aux côtés de Ludovic Turac, à Marseille.



Les pâtes, au centre de tout



Au registre des douceurs, la *Panna cotta signature aux deux vanilles* (Bourbon et Papouasie), *balsamique blanc et fève tonka* retrouve la *Gelato maison au chocolat*, *siphon café gianduja*, *riz soufflé*.

Côté cave, l'Italie mène la danse et fait honneur à toutes les régions de la botte.

Une cuisine italienne, nourrie de technique française et d'inspirations solaires qui se prolonge en terrasse aux beaux jours.



La carte, courte et précise, co-créée par Bogdan et Laura, évolue chaque mois en fonction des produits de saisons.

En ce début d'été, côté entrées, les *Fleurs de courgettes farcies à la ricotta fumée* côtoient la *rose de sériole aux deux radis*, *condiment au kumquat*.

Les pâtes fraîches sont façonnées chaque jour : *Agnolotti farcis au Taleggio DOP et ail confit*, *Tagliolini au crudo de langoustines*, *huile marjolaine feuille de figuier* ou encore *Gnocchi de semolina*.



Felini

50 rue Saint-Georges, Paris 9ème

Ouvert du mardi au samedi au dîner ·
19h30 - 22h

feliniparis.cargo.site/

www.instagram.com/felini.paris/

Terrasse - 10 couverts

Entrées : 17 - 22€

Plats : 28 - 36€

Desserts : 13-14€

