

Tornello

PIZZA & PASTA

L'ITALIE AU CŒUR
DU MARAIS





Tornello n'est pas un concept, mais une histoire de goût et de simplicité, née rue des Tournelles, à deux pas de la place des Vosges. Son nom, « Tornello », est la traduction italienne de la rue où il s'est installé, un clin d'œil qui dit tout : le charme parisien et la chaleur italienne.

Ici, on ne triche pas... Les produits sont bons, les recettes honnêtes, l'accueil sincère. La pâte lève lentement, la sauce mijote doucement, la burrata brille sous un filet d'huile d'olive... et le vin coule dans les verres comme à Rome ou à Naples.





UNE CUISINE SIMPLE, VRAIE ET GÉNÉREUSE

Tornello, c'est une cuisine de trattoria, artisanale et vivante. Les pizzas sont élaborées avec un mélange de farines anciennes, pétries au levain naturel pour une meilleure digestibilité.

Le secret de leur croustillant ?

Le pâton est roulé dans la semoule avant d'entrer dans le four Moretti, la référence des pizzaiolos.

Ici, pas de mozzarella industrielle : on utilise de la Fior di latte, plus crémeuse et plus douce. La sauce tomate est maison, les pâtes sont fraîches et cuisinées sur place, les desserts faits chaque jour.

Des Lasagnes della nonna au Risotto à la truffe, du Tiramisù au Sabayon pistache, tout raconte cette Italie du quotidien, celle du goût juste et des plaisirs sincères.



UNE CARTE À PARTAGER

Une carte courte, vivante, sans fausse note, celle d'un restaurant qui cuisine vraiment.

Antipasti : Charcuteries italiennes affinées, burrata aux figues, carpaccio de bresaola, légumes grillés à l'huile d'olive... Un prélude à la gourmandise.

Pizzas au levain :

- Les classiques : Margherita Extra, Capricciosa, Napolitaine, Parma ou Verdura...
- Les spéciales, déjà cultes : Tartufo (crème de truffe, champignons, speck et roquette), Due Salmoni (saumon frais et fumé, stracciatella, aneth et citron vert).

Pâtes & plats : Pennes all'arrabbiata, Lasagnes della nonna, Risotto à la truffe...

Dolci : Tiramisù, Panna cotta, Sabayon pistache, Fondant au chocolat, glaces italiennes artisanales.

Et pour le midi, une formule déjeuner à 19 € (entrée + plat ou plat + dessert), du mercredi au vendredi.

UNE CAVE ITALIENNE

Chez Tornello, le vin se choisit comme un plat : avec cœur, curiosité et générosité.

La carte traverse toute l'Italie, Piémont, Toscane, Vénétie, Sicile, Campanie, Sardaigne, Lombardie, mêlant belles découvertes et grands noms.

Des vins de caractère, à déguster au verre ou à la bouteille, pour accompagner pizzas, risotti et antipasti : un *Valpolicella Superiore* aux notes de cerise, un *Chianti Classico Reserva* élégant, ou un *Grillo de Sicile* vif et ensoleillé.

Et parce que les frontières du goût sont faites pour se rencontrer, Tornello propose aussi une belle sélection de crus français, Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, pour ceux qui aiment marier la cuisine italienne artisanale à la richesse de nos terroirs.

Un *Puligny-Montrachet*, un *Pommard* ou un *Saint-Émilion Grand Cru* viennent ainsi dialoguer avec les parfums du basilic et du parmesan.



UN LIEU À L'IMAGE DE SA CUISINE

Pousser la porte de Tornello, c'est entrer dans un lieu chaleureux et vivant, où l'on se sent bien.

Les murs en pierre, les boiseries, les tables en marbre, les banquettes en cuir et la cuisine ouverte composent une atmosphère à la fois authentique et contemporaine.

On y voit les assiettes défiler, on y sent la farine, la truffe et la sauce tomate chaude. Un parfum d'Italie au cœur du Marais.

En sous-sol, une salle voûtée en pierre peut accueillir jusqu'à 30 convives. Un cocon idéal pour les repas de groupe, les anniversaires ou les soirées entre amis.



