

L'ATTILIO

PARIS

OÙ MANGER LES MEILLEURES PÂTES PENDANT LES JEUX DE PARIS 2024 ?

[Paris, le 31 Juillet 2024]



L'Attilio Paris, joyaux culinaire niché rue Faubourg Saint-Honoré, est un espace exceptionnel où la magie de la cuisine italienne prend vie sous la direction passionnée du Chef Attilio Marrazzo.

Au menu : une symphonie de saveurs authentiques et délicates, conçue pour émerveiller les sens. Coup de cœur pour les pâtes fraîches, préparées chaque jour par la brigade talentueuse du restaurant, avec un savoir-faire artisanal qui se reflète dans chaque bouchée.

L'adresse parfaite pour déguster ce grand classique de la gastronomie italienne, le temps d'un déjeuner ou d'un dîner d'exception au cœur de la capitale pendant les Jeux de Paris 2024.

Parmi ces créations remarquables, on retrouve le "Souvenir d'Enfance du Chef" mettant à l'honneur des tubetti artisanaux et un délicieux jus extrait des poissons de roche, rappelant les saveurs marines de l'Italie.

On pourra aussi y déguster des grands classiques comme les "Calamarata Cacio e Pepe" sublimes par un cacio vieilli crémeux et du poivre noir de Malabar; ou encore les "Spaghetti Tomato Basilic" délicatement liés au suprême de tomate, tous deux offrant une simplicité élégante avec des ingrédients de grande qualité.



Les Calamarata Cacio e Pepe, cuites à la minute, Cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar.



Les Spagheiti aux morilles, cuits à la minute, relevés à la ciboulette et vin jaune d'Arbois.

Pour les plus gourmands, on opte pour le plat signature, les "Spaghetti au Caviar", cuits à la minute, relevés à la ciboulette et au citron jaune de Menton : une expérience inégalée aux saveurs délicates.

Chaque assiette à L'Attilio Paris est un hommage à la cuisine italienne, mettant en avant la qualité exceptionnelle des produits et le talent du chef Marrazzo.

Des plats travaillés et un univers à découvrir au 184 rue du Faubourg Saint-Honoré (8ème).

À découvrir également : les "Spaghetti aux morilles", relevés à la ciboulette et au vin jaune d'Arbois, les "Tortellini de Pintade" et leur consommé de volaille aux herbes fraîches, les "Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino" et leur alliance parfaite d'huile d'olive, d'ail, de piment et de persil ou encore les "Ravioli" farcis à la ricotta di bufala sur un coulis de suprême de tomate.

Des plats à la fois savoureux et raffinés pour les amateurs de pâtes authentiques.



Les raviolis farcis à la ricotta di bufala sur un coulis de suprême de tomate.