

L'ATTILIO

PARIS

NOUVELLE CARTE D'HIVER

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

www.lattilio-paris.com
184 rue Faubourg Saint-Honoré,
75008 Paris

L'ATTILIO PARIS DÉVOILE

SES NOUVELLES CARTES D'HIVER

Adresse confidentielle du Faubourg Saint-Honoré, L'Attilio Paris annonce le lancement de **ses nouvelles cartes d'hiver**, imaginées par le Chef Attilio Marrazzo. Déclinées au **Bistro** et au **Restaurant Gastronomique**, elles traduisent une même philosophie : célébrer les produits de saison à travers une cuisine sincère, raffinée et profondément ancrée dans la culture italienne, **sublimée par le savoir-faire français**.

Pensées pour surprendre et ravir les convives, ces nouvelles cartes **invitent à un véritable voyage gustatif**, où chaque moment passé à L'Attilio Paris se vit comme une expérience unique. Du Bistro au Restaurant Gas- tronomique, elles **réflètent l'attention portée à chaque détail**, du service à l'ambiance, pour offrir aux visiteurs une **parenthèse élégante et chaleureuse** au cœur du Faubourg Saint-Honoré.





AU BISTRO

LE GOÛT DE L'ITALIE, AU CŒUR DU 8ÈME

Dans l'atmosphère chaleureuse et lumineuse du Bistro, évoquant les grandes trattorias italiennes revisitées avec une élégance parisienne, le Chef propose une carte accessible et ensoleillée.

Chaque assiette met en valeur des produits d'exception — morue confite à l'huile, Saint-Jacques en carpaccio, risotto crémeux délicatement parfumé à la truffe noire ou encore tortellini de pintade et ravioli de langoustine faits maison — sublimés par des alliances savoureuses et des touches contemporaines. Ces créations reflètent le raffinement et la générosité de la cuisine italienne, entre tradition et modernité.

Un menu déjeuner vient compléter l'offre, idéal pour une parenthèse gourmande au cœur du 8ème arrondissement.

ITALIAN BISTRO ROMANCE

LES ENTRÉES

LA MORUE

Fines tranches confites à l'huile, olives vertes all'ascolana, aioli

L'OS À MOELLE

Relevé de moutarde à l'ancienne, croûtons de pain dorés

LES PLATS

LES TORTELLINI FARCIS DE PINTADE

Et leur bouillon corsé, parfumé aux herbes fraîches

LES SPAGHETTI ALLA CHITARRA

À la carbonara et cecina de bœuf

LES DESSERTS

LA TARTE TATIN

Accompagné de crumble aux pommes chaud et sa glace à la vanille

LE VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, nappées d'une sauce au yuzu et à la truffe

LE CARPACCIO DE BŒUF

Pesto de basilic, parmesan 24 mois, vieux balsamique

LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE

Et leur sauce Thermidor

LE RISOTTO VIALONE NANO

À la truffe noire du Périgord râpée en salle

LE SOUFFLÉ NOISETTE

Noisettes de Piémont, cœur Gianduja et son sorbet fruits exotiques





LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

UNE PARTITION D'AUTEUR, ENTRE ÉMOTION & PRÉCISION

À l'étage, le Restaurant Gastronomique dévoile **une carte hivernale pensée comme un véritable théâtre du goût**. Dans un décor feutré mêlant marbre, velours et lumière tamisée, chaque plat devient une création à part entière.

Le Chef Attilio Marrazzo y orchestre **une expérience en plusieurs actes** (menus en 5 ou 7 temps), où se rencontrent la générosité italienne et l'exigence de la haute gastronomie française.

Les assiettes mettent à l'honneur les produits de saison, travaillés avec précision, sensibilité et créativité, pour offrir un voyage culinaire **empreint d'émotion et de surprise**.

APÉRITIF

AMUSE BOUCHE

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Délicatement parfumé
à la truffe noire du Périgord

LES SPAGHETTIS ALLO SCARPARIELLO

Sauce tomate maison,
fromage affiné

LES RAVIOLI À LA LANGOUSTINE

Et leur sauce Thermidor

LE CABILLAUD PÔCHÉ

Brunoise de légumes de saison,
sauce pil-pil tomatée

LE SANDRE

En médaillon, poché sous un voile
de céleri-rave, beurre blanc

TROU NORMAND

LA JOUE DE BŒUF

Crème de maïs et gremolada

PRÉ-DESSERT

L'AGRUME

Sphère en sucre, sabayon d'orange, sablés à la
cannelle, suprêmes d'agrumes, sorbet mandarine





CHEF ATTILIO
MARRAZZO

Formé auprès de grandes figures de la gastronomie italienne et française, notamment Joël Robuchon, **Attilio Marrazzo signe une cuisine à son image** : élégante, lisible et profondément gourmande.

Originaire de Campanie, il insuffle dans chacune de ses créations le souvenir de son Italie natale, tout en y intégrant **la rigueur et le raffinement français**.

L'Attilio Paris **incarne cette rencontre des cultures** à travers trois espaces complémentaires — le Bistro, le Restaurant Gastronomique et la Table du Chef — où l'art de recevoir, le partage et l'émotion sont au cœur de l'expérience.

L'ATTILIO

PARIS

CONTACTS PRESSE

LAETITIA VIGNAU
laetitia@euxdanslapresse.com
06 78 56 99 53

EMILIE STOFFT
emiliestofft@emilie-press.fr
06 63 57 04 56

Photos ©Victor Bellot