

**L'ATTILIO**

PARIS

**LA CARTE  
DU PRINTEMPS**

**À DÉCOUVRIR DÈS À PRÉSENT**

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

[www.lattilio.com](http://www.lattilio.com)

184 rue Faubourg Saint-Honoré,  
75008 Paris

NOUVELLE CARTE  
À L'ATTILIO

L'Attilio Paris, ce n'est pas seulement un lieu. C'est une vision. Une invitation à vivre selon les valeurs chères à l'Italie où se mêlent la simplicité du beau : des lieux élégants et accessibles où l'on se sent immédiatement chez soi. Des tables où l'on échange, où l'on rit avec l'authenticité des saveurs : des produits frais et de saisons, sublimés par le savoir-faire du Chef Attilio Marrazo.

À travers ses trois espaces - la boutique, le bistro et le gastronomique - L'Attilio cultive l'art de la Dolce Vita ! Le Chef est heureux de présenter sa nouvelle carte à découvrir dès à présent.





## ITALIAN BISTRO ROMANCE

Au bistro, le Chef met tout son savoir-faire et son talent gastronomique pour faire découvrir une carte **accessible au plus grand nombre** en proposant des plats **aux saveurs ensoleillées**.

Pour le déjeuner, la salle, baignée d'une lumière chaude, évoque la spontanéité des **trattorias italiennes** revisitées avec une **élégance parisienne**. Le marbre et les bois clairs créent une toile de fond pour des plats qui célèbrent la saison et la simplicité maîtrisée.

Le soir, le bistrot se transforme en une **scène intime et feutrée**, où les ombres jouent sur les murs et où les conversations murmurées s'accompagnent de la magie d'un dîner éclairé à la chandelle.

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES ENTRÉES

#### L'ŒUF CARBONARA

Cuit parfait, petits oignons confits et lardons dorés, crème onctueuse

#### LA BURRATA DES POUILLES

Sur un coulis de basilic, accompagnée de focaccia

#### LES ASPERGES

Pochées, relevées au sumac et sa sauce maltaise

#### LE VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, nappées d'une sauce thon-câpres relevée au citron

### LES PÂTES

#### LES CANDELE CACIO E PEPE

Cuites à la minute, cacio vieilli crémeux et poivre noir de Malabar

#### LES PENNONE AU HOMARD

Accompagnées d'un demi homard bleu breton et tomates cerises

#### LES RAVIOLI ALLA NERANO

Farcis de caviar de courgette, parfumés au basilic et provolone crémeux

#### LE RISOTTO ALLE VONGOLE

Risotto crémeux, pousses d'épinard et cœur d'artichaut

# L'ATTILIO

## LE BISTRO

### LES PLATS

#### LA TAGLIATA DE BŒUF

Condiment méditerranéen, roquette et copeaux de parmesan

#### LA VOLAILLE FERMIÈRE

Contisée à l'ail des ours, morilles farcies, et déglacée au vin jaune d'Arbois

#### LA CÔTE DE VEAU FAÇON MILANAISE

Panée et frite, sauce tartare

#### LE BAR DE LIGNE

Poché, artichauts alla romana, fèves et petits pois relevés à la sarriette

### LES DESSERTS

#### LE TIRAMISU

Boudoir fait maison imbibé au café Lavazza et son crémeux mascarpone cacao

#### LE SOUFLÉ NOISETTE

Noisettes de Piémont, cœur de Gianduja et son sorbet fruits exotiques

#### LE FONDANT AU CHOCOLAT CHAUD

Et sa glace vanille

#### LE MILLEFEUILLE MINUTE

Crème pâtissière, amarena et pain de Gênes à la Strega



## ITALIAN SUPPER CLUB

L'Attilio atteint son apogée dans son restaurant gastronomique, un lieu pensé comme un **théâtre du goût** où chaque plat est une révélation.

Le restaurant dévoile des saveurs emblématiques et gourmandes de la gastronomie française, ravivant les souvenirs d'antan via des produits frais, exclusifs, directement servis dans vos assiettes. Chaque plat est une parfaite fusion entre créativité et maîtrise technique ; pour éblouir les palais les plus exigeants.

Le Chef Attilio Marrazzo **orchestre une expérience culinaire en plusieurs actes** – 5, 7, ou 9 – où l'on se laisse guider par le talent d'un maître.



## À LA TABLE DU CHEF

Enfin, au dernier étage, se cache un **espace confidentiel** où le temps s'arrête aux côtés du chef Attilio Marrazzo. Dans cette parenthèse exclusive pouvant accueillir jusqu'à **12 convives**, il vous conte avec passion **l'histoire de chaque plat**, accompagné des plus belles bouteilles de sa cave. L'occasion unique d'admirer de plus près sa **précision**, sa **maîtrise technique** impeccable...



# L'ATTILIO

LE GASTRONOMIQUE

## LES MENUS DÉGUSTATION

EN 5 SERVICES

EN 7 SERVICES

EN 9 SERVICES



### AMUSE BOUCHE

#### LES ASPERGES BLANCHES

Pochées, relevées au sumac et sa sauce maltaise

#### LE CAVIAR OSCIÈTRE

Saumon en tartare relevé au citron vert, yogourt de bufala

#### LES RAVIOLI ALLA NERANO

Caviar de courgettes, basilic et Provolone del Monaco

#### LA LANGOUSTINE

Grillée à la plancha et sa raviole glacée à la sauce Thermidor

#### LE SANDRE

Médailon de sandre poché sous un voile de céleri-rave, beurre blanc

#### TROU NORMAND

#### LE BŒUF DE RACE WAGYU

Grillé à la plancha, morilles farcies et poêlées au vin jaune d'Arbois

#### PRÉ-DESSERT

#### LA PERLE

Sabayon de noix de coco, maracuja, et praliné croustillant



# LES METS D'EXCEPTION

LA PIZZA AU CAVIAR

LE CAVIAR OSCIÈTRE ROYAL

L'ŒUF PARFAIT AU CAVIAR

LES SPAGHETTI AU CAVIAR

LA NOIX D'ENTRECÔTE BOEUF ANGUS

LE PALERON DE BOEUF WAGYU

LA CÔTE DE BOEUF NOIR DE BALTIQUE

LE TOMAHAWK BOEUF WAGYU





## ITALIAN CUISINE ADDICTION

Avant de repartir, un **passage par la Boutique** s'impose, pour emporter avec vous un fragment d'Italie. Les vitrines regorgent de merveilles : pâtes artisanales, biscuits secs croustillants aux amandes, pestos et sauces parfumées...

Autant de trésors gourmands qui capturent l'essence des traditions italiennes, comme une promenade en Toscane. Véritable refuge sensoriel, **la Boutique est une invitation à prolonger l'expérience**, à retrouver chez vous les saveurs, les senteurs et toute la **générosité de l'Italie**.



## CHEF ATTILIO MARRAZZO

Formé au Four Seasons de Milan sous l'égide de **Serge Mei**, il traverse les Alpes en 2006 pour parfaire son art auprès du légendaire **Joël Robuchon**, chef le plus étoilé au monde. Pendant 11 années, il évolue dans les cuisines des plus prestigieuses maisons parisiennes : **le Pavillon Elysée, La Table, L'Atelier Etoile et le Georges V**. Une expérience qui façonne son approche, exigeante et inspirée.



Aujourd'hui, Attilio Marrazzo dévoile **sa propre vision culinaire** au sein de son restaurant L'Attilio. Passionné et perfectionniste, ce chef qui a déjà, obtenu une étoile, met un point d'honneur à travailler des produits ultra frais, issus de la mer et de la terre, **en privilégiant les circuits courts**.

Attilio ne cuisine pas seulement des plats, il raconte une histoire, la sienne **qui porte en elle l'âme de sa région natale**, la Campanie, de la terre qui l'a vu grandir, et qui l'insuffle dans chaque détail, chaque assiette. C'est un **pont entre deux cultures**, une célébration de la richesse de leurs traditions, et une invitation à la rêverie et à la gourmandise.

Cuisinier passionné, ce chef qui a déjà eu l'étoile est constamment en quête de perfection. Attilio Marrazzo travaille exclusivement les produits ultra frais, de la mer et de la terre **en privilégiant les circuits courts**.

Egalement aux commandes de **La Table du Château de Noirieux**, près d'Angers, Attilio Marrazzo compose une cuisine d'exception, à la croisée des cultures. Plus qu'un restaurant, L'Attilio est une promesse d'évasion, **où l'Italie et la France se rencontrent dans une alchimie subtile et contemporaine**.

# 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