

Da Graziella, pizzeria vraiment napolitaine

Publié le 07/12/2016 à 05:30



Le four à bois de Da Graziella (Paris Xe). *Crédits photo : Da Graziella*

C'EST NOUVEAU - Coincé entre l'Hôtel Paradis et le Vivant version Touitou, une pizzeria de mieux, taillée quart de portion mais qui envoie le feu, le four, le bois de pizzas vraiment napolitaines, en relief très transalpin.

Prix: env. 20-25 €. Charcuteries Nero Casertano: belle facture. En version frita, la Mortata (ricotta di buffla, poudre de mortella du Cliente et mortadelle de Bologne): aguicheuse. Pizza au chocolat: pour une fois, pas trop écœurante.

Avec qui? Une craquante.

Bonne table: vu le peu d'espace, ne faites pas les difficiles.

Service: pronto.




figaroscope • 2 weeks ago

Follow



Da Graziella. (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10129638-da-graziella/static/>) 43, rue des Petites-Écuries (Xe). Tél.: 01 42 46 43 55. Tlj sf sam. et dim. Métro: Strasbourg-Saint-Denis.

 Emmanuel Rubin