



Ex : Chez Aline, Bordeaux (33000), néobistrot.

Recherche avancée : [Restaurants](#), [Chambres](#), [Bars](#)**LE GOÛT DE L'ÉPOQUE** | **RESTAURANTS** | **CHAMBRES** | **BARS** | **LIVRAISON** | **ÉVÉNEMENTS** | **MON FOODING** | **FR**

Le goût de l'époque

[Restaurants](#)[Chambres](#)[Bars](#)[Livraison](#)[Événements](#)[Mon Fooding](#)[EN](#)[FR](#)

Ex : Chez Aline, Bordeaux

[Restaurants](#), [Chambres](#), [Bars](#)

Pour une recherche détaillée et géolocalisée, téléchargez notre app' gratuite (iPhone).

# DA GRAZIELLA

[AJOUTER À MES ADRESSES](#)**ENVIE :** [PIZZAS](#), [ITALIEN](#)**LES ESSENTIELS :** [Feeling](#)**LES PLUS :** [Antidépresseur](#), [Faim de nuit](#)**PRIX :** [De 16 à 35 €](#)**HORAIRES :** De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 (23h30 jeudi et vendredi). Fermé samedi et dimanche.

Da Graziella (Paris) - © Da Graziella

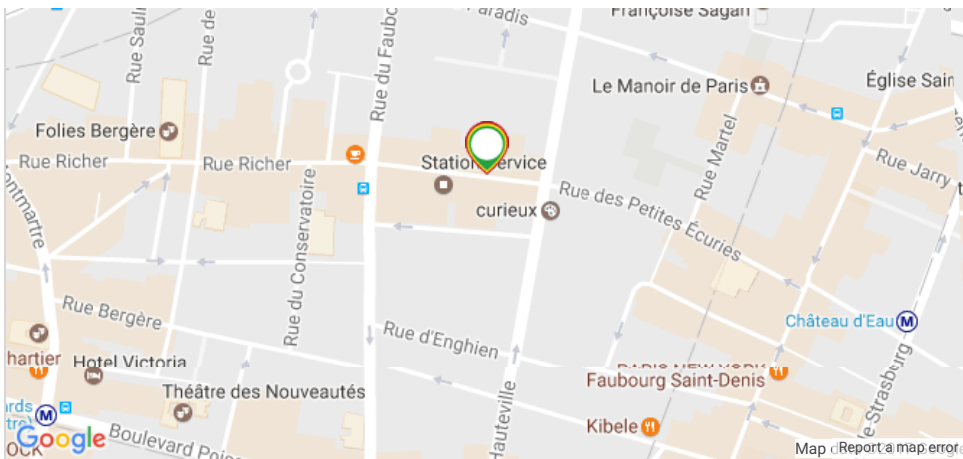
Chez Da Graziella, les magnifiques murs mosaïqués années 20 toisent stoïquement les changements de proprios : Pierre Jancou, puis David Lahner, et maintenant Arnaud Lacombe, déjà proprio de [Vivant](#), à côté. Mais qu'on ne se méprenne pas : dans cette ex-oisellerie, la nouvelle star est un four à bois en pierre de Sorrento et marbre vert, d'où bondissent de pures pizzas boostées aux meilleurs produits de Campanie. Concoctées par le pizzaiolo Alfonso et servies par Graziella, âme napolitaine des lieux, les pizzas respirent l'authentique. Ce jour-là : belle Marinara (11 €) à la pâte fondante-croquante, garnie d'une démente passata aux tomates San Marzano, ail d'Ufita, origan d'Alburni, et savoureuse huile d'olive de la péninsule sorrentine ; ou revigorante Arrabbiata (17 €) au salami de Caserte qui chauffe le palais. Avec, en extra, une fantastique charcuterie de cochon noir et de vives micro-salades de saison – en attendant que les pizzas frites, un peu loupées lors de notre première visite, retrouvent la frite... En dessert : imparable pizza chocolat maison et ricotta ou décadente frittella aux pommes caramélisées pour un shoot de sucre et de gras. A boire : biodynamiques rouge Quirico 2012 (44 € la quille) et blanc (Falaghina 2014, 7,5 € le verre) sourcés par Erika Biswell (ex-Racines 2). Pizzas 11-19 €. Assiettes charcuterie 6 ou 12 €. Salades 4 €. // O.J.

## SY RENDRE



## L'ADDITION





Restaurant Da Graziella  
 43, rue des Petites Écuries  
 Paris (75010)  
 TÉL : + 33 1 45 65 37 15  
 MÉTRO : Poissonnière, Bonne Nouvelle, Cadet, Château d'Eau  
 SITE : [dagraziella.fr](http://dagraziella.fr)

## L'ADDITION



Partager :

## OÙ DORMIR



**HÔTEL PARADIS**

DISTANCE : 31 M



**HÔTEL DU TEMPS**

DISTANCE : 390 M



**HÔTEL EDGAR**

DISTANCE : 610 M

[+ de chambres »](#)

**À PROPOS**

La tribu  
J.F. Bizot  
Guide et  
application

**LE GOÛT DE L'ÉPOQUE**

Bars d'auteur  
Chambres de style  
Jeux concours  
Jus de cervelle  
La bonne nouvelle  
La crème de la crème  
Le Goût du Monde  
Le Restomaton  
Les actualités  
Les meilleurs coins du feu à Paris  
Leurs restos préférés  
On y était...  
Recettes  
Recettes en mixo-vision  
Recettes faubourgeoises  
Tout nouveau, tout chaud

**RESTAURANTS**

Rechercher un restaurant  
Palmarès Guide Fooding

**BARS**

Rechercher un bar

**CHAMBRES**

Rechercher un hôtel

**ÉVÉNEMENTS**

VERTUOTEL 2016  
Plats de Résistance 2016  
La Cafété Nationale 2016  
Priceless Soupers Saison  
Veillée Foodstock 2016