

Le blog de Gilles Pudlowski

« Les pieds dans le plat »

Journaliste, écrivain, critique littéraire et chroniqueur gastronomique

[Home](#)

[Actualités](#)

[Restaurants](#)

[Boutiques & Voyages](#)

[Livres](#)

[Restaurants](#) > [Restaurants - Salons](#) > [Paris](#) > [Paris - Hôtels](#) > [Borgo Delle Tovaglie](#)

Borgo Delle Tovaglie

« Paris 11e: un repas au comptoir des draps »

Article du 18 décembre 2016

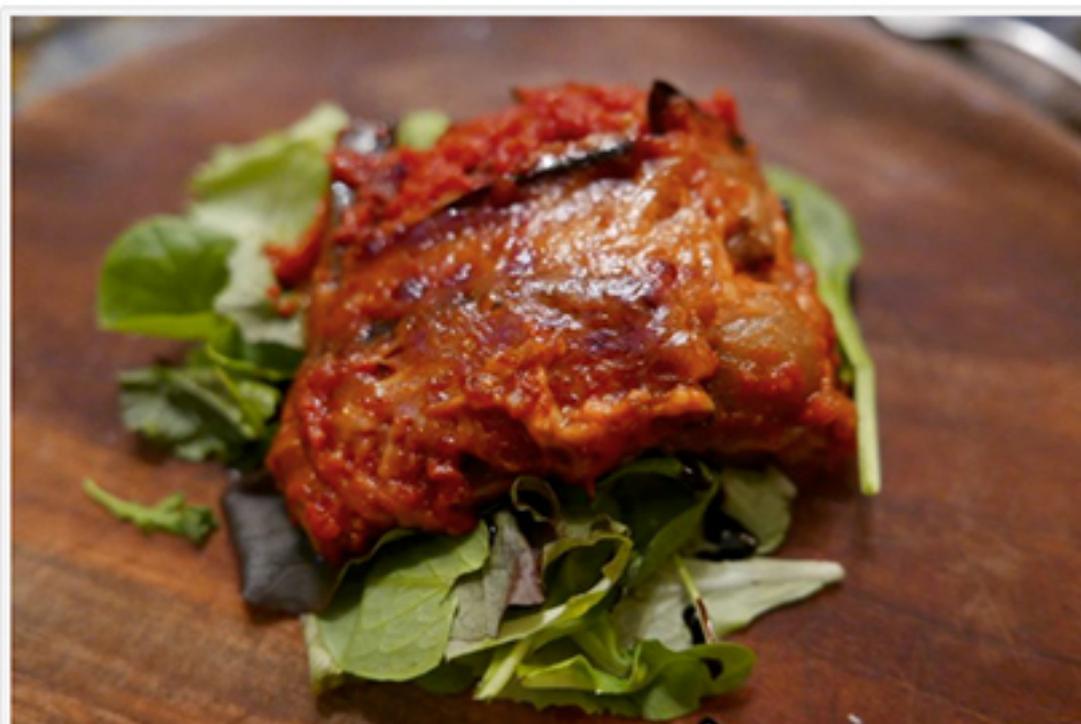
[Ajouter à l'agenda](#)

[Partager](#)



Gustavo Di Paolo et Luciano Vecchi - © GIP

Planches de charcuteries exquis d'Emilie-Romagne ou de fromages du Nord de l'Italie, avec une jolie burrata en plus, bresaola avec roquette, millefeuille de pan carasau, comme en Sardaigne, avec jambon de Parme, aubergine parmigiana ou encore joli biscuit salé bolognais sur le mode craquant dit « Tigelle » sont épatants, sur le mode « brut de brut ».



Aubergine parmigiana © GP



Planche de fromages © GP

Le riche risotto (un peu trop crémé) avec sa fine râpée de truffe blanche est la délicatesse du moment. Les desserts en farandole (tiramisu, panettone et crème fouettée, tarte grand mère dite « crostata » et sacher torte , histoire de se rappeler que Milan appartient jadis à l'empire des Habsbourg) sont pile poile.

Rien de tout cela n'est bon marché, mais reste justifié par la qualité. Et le negroamaro des Pouilles du Castello Manoci passe là dessus comme un élixir de jouvence. On n'omet pas de terminer ses courses en partant...



Sacher Torte © GP



Panettone et crème fouettée © GP