



Menu Pastavino

<https://lecarte.menupastavino.fr/>

18 rue de Valenciennes, 75009 Paris, France

+33144070956, +33688846353, +33899210619 - <http://www.pastavino.fr/>

La **carte de Pastavino** de Paris comprend **71 plats**. En moyenne les *plats ou boissons sur la carte* coûtent environ 19 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. Notre réservation de longue date a été annulée, sans explication, une heure avant. Si vous lisez d'autres avis, vous verrez que c'est leur façon habituelle de travailler. Alors boycottez cet endroit! Comme vous ne pouvez pas le rater, prenez les escaliers à l'arrière du magasin et vous trouverez l'un des joyaux de Paris. Alors, allez-y, excellent service, bonne nourriture, bons vins. Nous y sommes allés plusieurs fois et cela n'a jamais déçu. Décontracté et super, si vous pouvez y entrer. Ce traiteur propose un âge minimal ! Peu connu, mais très apprécié pour avoir une table ! Les plats sont vraiment originaux avec une décoration de table qui est à faire ! J'ai été fan du sandwich Pastavino du traiteur de Paris, j'ai pu le goûter pendant mon séjour à Paris la semaine dernière. J'avais lu de superbes critiques sur TA, et j'ai été absolument impressionné par la qualité, le service chaleureux et le charme simple... romantique de cet endroit. J'hésite à critiquer cela, car je veux pouvoir réserver lors de ma prochaine visite à Paris. (je suis allé deux fois en une semaine!) Le traiteur est fantastique ! Bon signe quand il y a une longue file d'attente ! Nous avons emporté nos sandwichs au Jardin du Luxembourg pour les déguster ! Désolé je n'ai pas pris de photos. La vitrine du traiteur avait des artichauts et des olives de bonne apparence ! Un ami a partagé une histoire sur Internet sur les "5 restaurants secrets de Paris", alors nous sommes partis à la recherche de ce lieu à Saint-Germain. On ne saurait jamais qu'il était là, caché par un escalier étroit à l'arrière d'un petit traiteur. Nous avons adoré L'Étage de Pastavino et le serveur nous a expliqué tout le menu italien en anglais (bien que j'aurais préféré qu'ils aient imprimé un menu en anglais car il y avait trop à retenir pour prendre une décision). C'est vraiment le secret le mieux gardé de Saint-Germain, nous avons passé une super soirée. Quelle expérience enrichissante ! Nous avons commencé avec un apéritif d'antipasti avec des fromages, des viandes et du pain. Fabuleux. Puis avons eu de l'aubergine grillée, des pâtes au homard, du veau et un bar. Tout cuisiné parfaitement et servi avec soin. Nous avons tous eu l'impression d'avoir trouvé un vrai morceau d'Italie à Paris ! J'ai visité ce superbe restaurant italien peu de temps après que les 2 frères Alexandre et Christophe l'aient ouvert en 2013. Depuis lors, nous y sommes retournés plusieurs fois et avons envoyé de nombreux amis au fil des ans. Maintenant principalement géré par les compétentes Laura et Linda, il n'a pas perdu de son charme ! Alexandre gère principalement le traiteur en bas, à travers lequel vous devez passer pour accéder au restaurant à l'étage. Les pâtes à l'encre de seiche sont toujours divines ! Le plat spécial du chef avec des pâtes infusées de poisson blanc couvertes d'une sauce tomate épicée était délicieux.

Ne manquez pas le tiramisu ! N'oubliez pas de réserver ! Comme tant d'autres l'ont souligné, il s'agit d'un restaurant que vous devez connaître car il est bien caché. Je suppose que nous avons tous lu la même critique sur Messy Nussy, des 5 joyaux cachés de Paris. J'étais la première personne arrivée pour le dîner, et un peu en avance (je suis américain, j'ai faim avant la plupart des Français !) ils commencent le service à 20h. J'ai été heureux de m'asseoir dans leur adorable petite salle à manger avec un verre de vin. Le restaurant s'est rempli dans la première demi-heure. Le dîner a commencé par de merveilleux amuse-bouche de bouchées de [pizza](#) truffée. Puis, la burrata fumée qui était suffisante pour 4 personnes mais que j'ai presque entièrement dévorée de toute façon. À peu près le fromage le plus divin que j'aie jamais mis dans ma bouche ! Des bâtonnets de pain merveilleusement rustiques ! Ensuite, le risotto aux asperges, pancetta et tuiles de Parmesan. OMG ! Pure perfection ! Le dessert était une panna cotta au limoncello. Un finale rafraîchissant à un repas inoubliable. J'ai passé près de 2 heures là-bas et je pense qu'ils ont retourné une table. Je ne sais pas comment ils survivent mais j'espère qu'ils seront là pour longtemps car je veux certainement y revenir lors d'un prochain voyage. Je ne peux pas recommander cet endroit assez. Assurez-vous de réserver !

Menu Pastavino



Pâtes

RAVIOLI

Pizza

PIZZAS SPÉCIALES

Plats Principaux

LASAGNE

Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

Gnocchi

GNOCCHIS

Fruits De Mer

POULPE ET ORZO

Salade

SALADE MIXTE

Boissons

VERRE DE VIN

Riz

RISOTTO

Poulet

POULET AUX OLIVES

Sauces

SAUCE TOMATE

Poisson

BAR

Tapas

TAPAS D'AUBERGINES

Wrap

LE WRAP ITALIEN

Digestifs

LIMONCELLO

Bellissima Glace

SGROPPINO

12 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

Entrée

MARDI : CRÈME DE HARICOTS
PANCETTA OU POÊLÉE DE
CHAMPIGNONS DE SAISON MERCREDI :
POULPE POMMES DE TERRE OLIVES OU
ŒUF MOLLET CRÈME DE PARMESAN
JEUDI : POLENTA ENROBÉE DE
PANCETTA FONDUE DE PA

Spécialités Italiennes

FOCACCIA

Plat

MARDI : SPAGHETTI PECORINO
ROMANO DOP ET POIVRE OU
TORTELLINI AU BOUILLON DE POULE
MERCREDI : TAGLIOLINI AU PESTO
BASILIC OU RISOTTO AUX
CHAMPIGNONS DE SAISON JEUDI :
RAVIOLI RICOTTA BEURRE E

Menu Pastavino



Sauces

SAUCE

Pizzas - Normal

VEAU

Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT
CAPRESE

Antipasti

APÉRITIFS
BURRATA

Entrées & Salades

ANTIPASTI
CHIPS

Non Classé

CULATELLO E
BATTUTA DI BRANZINO AGLI

Plat Principal

RISOTTO AI FINFERLI E TARTUFO NERO	35 €
FETTUCCINE CULATELLO SPIGAROLI E LIMONE	25 €
FUSILLI CON CREMA DI CARCIOFI E SPECK	24 €

Entrées

SOUPE À LA CRÈME DE TOMATES	
CALMAR	
VEAU À LA SAUCE AU THON	13 €

CULATELLO E PERE	20 €
------------------	------

BATTUTA DI BRANZINO AGLI AGRUMI	17 €
---------------------------------	------

Dessert

PANETTONE 'PERDU ' CON GELATO VANIGLIA DI GROM	13 €
--	------

PANNA COTTA	
SÉLECTION DE FROMAGES	14 €

COOKIES

TIRAMISU

TARTUFO

Catégorie De Restaurant



SANS GLUTEN
VÉGÉTARIEN
FRANÇAIS

DESSERT

BAR

ITALIEN

Ingrédients Utilisés



FROMAGES
MOZZARELLA
OLIVES

FROMAGE

PARMESAN

COURGETTES FRITES

COURGETTES

PAPRIKA

TOMATE

Menu Pastavino



Ces Types De Plats Sont Servis



PAIN

PÂTES

HOMARD

SALADE

SANDWICH

VIANDE

DESSERTS

GLACE

PIZZA

PANINIS

APÉRITIF

POISSON

Pastavino

18 rue de buci, Paris, 75006,
France

Heures d'ouverture:

Lundi 09:30 -23:30

Mardi 09:30 -23:30

Mercredi 09:30 -23:30

Jeudi 09:30 -23:30

Vendredi 09:30 -23:30

Samedi 09:30 -23:30

Fait avec [Carte](#)

