



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 ! On peut facilement le rater, prenez les escaliers à l'arrière du magasin et vous trouverez l'un des joyaux de Paris. Accueilli, 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 <https://lesavisdejulien.com> à faire ! J'ai été fan du sandwich

Pastavino du [+33144070956](tel:+33144070956), puis [+33608846353](tel:+33608846353), +33899210619 <http://www.pastavino.fr> 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 sandwiches 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 bijou de 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 Christoffe 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 épicee 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 Nessy, 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 POËLÉE 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

CULATELLO E PERE 20 €

## Pizzas - Normal

VEAU

BATTUTA DI BRANZINO AGLI AGRUMI 17 €

## Salades

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

PANETTONE 'PERDU ' CON GELATO VANIGLIA DI GROM 13 €

CAPRESE

PANNA COTTA

## Antipasti

APÉRITIFS

SÉLECTION DE FROMAGES 14 €

BURRATA

COOKIES

## Entrées & Salades

TIRAMISU

ANTIPASTI

TARTUFO

CHIPS

## Catégorie De Restaurant



SANS GLUTEN

VÉGÉTARIEN

FRANÇAIS

## Non Classé

DESSERT

CULATELLO E

BAR

BATTUTA DI BRANZINO AGLI

ITALIEN

## Plat Principal

RISOTTO AI FINFERLI E TARTUFO NERO 35 €

## Ingrédients Utilisés



FROMAGES

MOZZARELLA

OLIVES

FETTUCCINE CULATELLO SPIGAROLI E LIMONE 25 €

FROMAGE

FUSILLI CON CREMA DI CARCIOFI E SPECK 24 €

PARMESAN

## Entrées

SOUPE À LA CRÈME DE TOMATES

COURGETTES FRITES

CALMAR

COURGETTES

VEAU À LA SAUCE AU THON 13 €

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

