



## Menu Soir & Week-end | Evening & Weekend Menu

### Antipasti

Pour bien commencer... / To start...

- Polpette della Nonna - Boulettes maison, sauce tomate, basilic & parmesan - 14€  
Homemade meatballs in tomato sauce, with basil & parmesan
- Burrata fumée - Pesto genovese & tomates datterini de Sicile - 14€  
Smoked burrata, Genovese pesto & Sicilian datterini tomatoes
- Stracciatella al Pistacchio - Crème de stracciatella, éclats de pistaches & focaccia - 13€  
Stracciatella cream, crushed pistachios & warm focaccia
- Artichaut alla Romana - Jeunes pousses, olives noires & tomates confites - 12€  
Roman-style artichoke, baby greens, black olives & confit tomatoes
- Bruschetta alla Siciliana - Datterini de Sicile, ail, origan & basilic - 9€  
Sicilian bruschetta with garlic, oregano, basil & datterini tomatoes

### Piatti

Les essentiels italiens généreux et pleins de caractère / Generous & characterful Italian classics

- Rigatoni alla Carbonara - Guanciale, œuf, pecorino romano & poivre noir - 19€  
Guanciale, egg, pecorino romano & black pepper
- Spaghettoni alle Cozze - Moules, tomates, ail, peperoncino & persil - 25€  
Mussels, tomatoes, garlic, chili & parsley
- Fettuccine al Tartufo - Crème de truffe & stracciatella - 20€  
Truffle cream & stracciatella
- Linguine alla Zozzona - Sauce tomate, œuf, poivre, pecorino romano & guanciale - 21€  
Tomato sauce, egg, pepper, pecorino romano & guanciale
- Trofie al Pistacchio e Stracciatella - Crème de pistache, stracciatella & éclats croquants - 19€  
Trofie pasta with pistachio cream, stracciatella & crunchy bits
- Côte de veau alla Milanese - Servie avec spaghetti al pomodoro - 25€  
Breaded veal cutlet Milanese-style with spaghetti al pomodoro
- Fusilli Avellinesi alla Bolognese - Sauce bolognaise maison - 17€  
Handmade Avellinesi fusilli with slow-cooked Bolognese sauce
- Paccheri alla Zucchini - Crème de courgettes, ricotta salée & citron jaune - 19€  
Zucchini cream, salted ricotta & lemon zest

### Dolci

Un doux final... / Sweet endings...

- Tiramisù Classico - Mascarpone, café & cacao - 9€  
Classic tiramisu with mascarpone, espresso & cocoa
- Panna Cotta - Crème vanillée & coulis de fruits rouges - 8€  
Vanilla panna cotta with red berry coulis
- Cannolo Siciliano - Ricotta sucrée, crème de pistache & éclats de pistaches - 9€  
Sweet ricotta, pistachio cream & crushed pistachios

Ginevra, Yanis et Zahir pour vous accueillir ©

La liste des allergènes est disponible sur demande. Origine des produits : France et Italie.

Option sans gluten disponible sur demande. Gluten-free option available upon request.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

20 rue Richer 75009 Paris

07 84 92 06 55

 @neviemecru

# Bevande

## Les boissons chaudes

CAFFÈ NAPOLETANO - l'expresso	3€
DOPPIO - le double expresso	4€
CAPPUCCINO	6€
LUNGO - l'allongé	3€
MACCHIATO - l'expresso et sa touche de lait	4€
THE - DAMMANN Frères	6€

## Les boissons fraîches

Jus de fruits, sodas	5€
Limonade sicilienne	5€
Filette - Bouteille d'eau plate ou gazeuse (49cl)	5€
Filette - Bouteille d'eau plate ou gazeuse (75cl)	7€

## Les apéritivo

Coupe de Prosecco	7€
Nastro Azzuro (33cl)	7€
Martini Bianco (Glaçons, rondelle de citron)	7€
Martini Réserve spéciale	11€

## Les mocktails

LE VIRGIN BELLINI	8€
LE 9 <sup>EME</sup> (Pamplemousse, pomme, citron)	8€

## Les cocktails

L'ITALIAN MULE (Fernet Branca, citron vert, ginger beer)	11€
L'APEROL SPRITZ (Apérol, Prosecco)	11€
LE LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, Prosecco)	11€
LE HUGO SPRITZ	12€
LE GIN TONIC	10€

## Digestivo

<b>Limoncello, Amaretto, Grappa</b>	8€
-------------------------------------	----

### Rhum

Papillon Vieux 3 ans	10€
Agricole Longueateau	12€

### Gin

Awen Nature Ganesh	12€
--------------------	-----

### Whisky

Caol Ila Moch	17€
---------------	-----

### Cognac

Léopold Gourmel Brut de Fruit	17€
-------------------------------	-----

# Vini

## Blanc

### **Pinot Grigio CAVIT**

Mutation génétique naturelle du Pinot Noir, reflets dorés lumineux sur un terroir Alpin au nez de pêche et de poire, bouche fraîche légèrement miellée.

8€ | 42€

### **I Tratturi Malvasia-Sauvignon San Marzano**

Assemblage de Malvasie Blanche et Sauvignon, vin au parfum frais, vif et minéral. Arômes floraux, agrumes et fruits tropicaux.

38€

### **Melacce Vermentino ColleMassari BIO**

Ce cépage très répandu en Italie et en Corse donne un vin sec, aux notes d'agrumes, de pêche blanche et fruits exotiques. Élégant et désaltérant.

45€

### **Terrazza D'Italia Bianco Veronese IGT**

7€ | 35€

## Rouge

### **Nerello Mascalese Settesoli**

Léger, frais et gourmand, vin rouge rubis aux délicats arômes de fruits rouges et de rose.

7€ | 33€

### **I Tratturi Primitivo San Marzano**

Ce cépage typique du sud de l'Italie de robe rouge profond, aux notes de cerise, prune, mûre sauvage et vanille.

8€ | 39€

### **Syrah Mandrarossa**

Vinifié dans la région de Menfi, vin intense aux nuances fruitées et florales, bouche harmonieuse aux notes caractéristiques de poivre.

45€

### **Ilico Montepulciano d'Abruzzo Illuminati**

Issu du cépage Montepulciano d'Abruzzo dans la localité de Controguerra, les vignes de plus de 45 ans offrent un vin aux notes de fruits rouges et d'épices, rond, élégant et harmonieux.

42€

### **Rosso di Montalcino BIO**

Vin de caractère, belle acidité, tannins fins et enveloppants, arômes de mûre, cerise et prune. Un vin plein et harmonieux.

90€

## Nature

### **Nero d'Avola-Perricone Feotto**

Après un affinage de 6 mois en amphore, vin de couleur rubis intense, aux arômes de fruits rouges et herbes aromatiques, bien équilibré par sa fraîcheur et sapidité.

55€

### **Grillo Feotto**

Nez de fruits à chair blanche et agrumes, bouche chaude et enveloppante avec une belle persistance des fruits et frais.

55€

## Orange

### **Ale Parpinello**

100% Torbato, cépage typique de la région d'Alghero en Sardaigne, nez de camomille, balsamique et anis, bouche équilibrée avec un léger tannin et arôme de fleurs blanches et miel.

10€ | 48€

## Rosé

### **Dolomiti Pinot Grigio CAVIT**

Cépage présent dans le Trentino depuis plus d'un siècle, couleur rosée très claire avec des notes de pomme jaune et poire. Très frais et équilibré

38€

### **Terrazza d'Italia - Terre sicilienne**

7€ | 35€