



Stuzzicheria

Stracciatella, mortadella al tartufo, scrocchiarella et pain carasau de Sardaigne | 18€

Antipasti

Bruschetta all'italiana | 13€

Velouté de céleri-rave | 10€

Stracotto de filet mignon de porc, crème de pois chiches et huile de romarin | 14€

Burrata, crème de légumes, radis rose et pickles d'échalotes | 16€

Piatti

Carbonara | 20€

Spaghettone al pomodoro, Burrata et basilic | 19€

Ravioli aux agrumes, ragoût Toscan | 22€

Tagliolini pesce orata, pistache | 25€

Gnocchi, crème de brocoli, gorgonzola et graines de pavot | 21€

Bourguignon de calamars à l'encre de seiche | 28€

Poitrine d'agneau, courge à la flamme, grenades | 26€

Dolci

Cannolo siciliano, ricotta, pistache | 11€


Tiramisù | 10€

Panna cotta et sa confiture maison | 10€

Sélection de fromages | 14€

En cuisine : Chiara - En salle : Ginevra ☺
La liste des allergènes est disponible sur demande. Origine des produits : France et Italie.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

20 rue Richer 75009 Paris
07 84 92 06 55

 @neuviemecru

Bevande calde

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€
Surgiva - Bouteille d'eau plate ou gazeuse (50cl)	5€
Filette - Bouteille d'eau plate ou gazeuse (75cl)	7€

Les apéritifs

Moretti - Bouteille (33cl)	7€
Martini Bianco (Glaçons, rondelle d'orange)	7€
Martini Réserve spéciale	11€
Gin Tonic	10€

Les mocktails

LE BASILE (Jus de citron vert, jus de pomme, basilic, Perrier)	10€
LE 9 ^{EME} (Pamplemousse, pomme, citron)	10€

Les cocktails

L'ITALIAN MULE (Fernet Branca, citron vert, ginger beer)	13€
LE NEGRONI (Gin, Campari, Vermouth rouge)	13€
L'APEROL SPRITZ (Aperol, Prosecco, Perrier)	12€
LE ROMA (Rhum, vanille, ananas, citron vert)	12€
LE LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, Prosecco, Perrier)	12€
LE PARRAIN (Whisky, Amaretto)	12€
LE SICILE ISLAND (Vodka, gin, rhum blanc, tequila, triple sec, Martini blanc, citron, coca)	16€

Vino

Prosecco

Val d'Oca Prosecco DOC Treviso Extra-dry Bianco 8€ | 35€

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€

Falanghina Vinosia

Cépage blanc connu depuis l'Antiquité Romaine, jaune lumineux, aux notes de fruits pulpeux, d'ananas et fleurs blanches. Bouche minérale, fraîche, aux notes de fruits exotiques et finalement iodé. 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. 7€ | 35€

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. 9€ | 45€

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. 9€ | 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. 8€ | 42€

Aglianico

Minéral aux tannins ronds, notes de fruits rouges et noirs frais et gourmand 9€ | 45€

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.

55€

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

7€ | 35€

Rosatello Ruffino

Rosé emblématique italien, issu de Sangiovese et Merlot, très clair, aux notes fruitées de framboise et de pêche, saveurs délicates et agréablement rafraichissante.

45€

Digestifs et dégustation

Limoncello, Amaretto, Amaretto Bianco, Grappa

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€