



Cave à déguster

- Burrata pugliese, pesto Genovese | 13€
- Straciattella et mortadella al tartufo | 14€
- Straciattella al pistacchio et foccacia | 12€
- Assiette de jambon de parme 24 mois | 10€
- Bruschetta tomates, ail, origan et basilic | 9€
- Polpette della nona al sugo (boulettes de viande, sauce tomate, parmesan basilique) | 12€
- Assiette méditerranéenne de légumes | 12€
- Arancino alla bolognaise | 10€
- Arancino mozzarella et épinards | 10€
- Arancino jambon et mozzarella | 10€
- ***
- Lasagnes alla bolognaise | 16€
- Parmigiana d'aubergines | 16€
- Escalope milanaise, salade | 18€
- Raviolis aux cèpes, crème de truffe et parmesan | 20€

Cave à dévorer

- Cannolo siciliano (ricotta, crème de pistache, pistaches) | 9€
- Tiramisu, le classique | 8€

Ginevra, Yanis et Zahir pour vous accueillir ☺
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

Cave à boire

Les boissons chaudes

CAFFÈ NAPOLETANO - l'expresso	2,20€
DOPPIO - le double expresso	4€
CAPPUCCINO	5€
LUNGO - l'allongé	3€
MACCHIATO - l'expresso et sa touche de lait	3,50€
THE - DAMMANN Frères	5€

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 apéritifs

Moretti (25cl - 50cl)	5€ - 8€
Martini Bianco (Glaçons, rondelle de citron)	7€
Martini Réserve spéciale	11€

Les mocktails

LE VIRGIN BELLINI	8€
LE 9 ^{EME} (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€

Cave à vins

ITALIE



Blanc

Trebbiano (bio) Région Abruzzo - Cépage Trebbiano 100%	7€ 28€
Chardonnay (bio) Région Sicilia - Cépage chardonnay 100%	7€ 30€
Grillo (bio) Région Sicilia - Cépage Grillo 100%	8€ 32€
Grillo Feotto (nature)	50€
Flavia Région Sicilia - Cépage Cataratto et Zibibbo	8€ 45€ (11)

Rouge

Chianti (bio) Région Toscana - Cépage sangiovese 100%	7€ 28€
Primitivo (bio) Région Puglia - Cépage primitivo 100%	7€ 32€
Montepulciano (biodinamico) Région Abruzzo - Cépage Montepulciano 100%	38€
Nero d'Avola-Perricone Feotto (nature)	50€
Flavia (nature) Région Sicilia - Cépage Nero d'avola	7€ 45€ (11)

Bulles

Prosecco (bio) Région Veneto - Cépage glera	32€
---	-----

Rosé

Rosammuri (bio) Région Sicilia - Cépage nero d'avola et perricone	7€ 29€
Flavia (nature) Région Sicilia - Cépage Nerello Mascalese	45€ (11)

Orange

Ale Parpinello (nature) 100% Torbato - Cépage typique de la région d'Alghero en Sardaigne	42€
Flavia (nature) Région Sicilia - Cépage cataratto 100%	10€ 50€ (11)

FRANCE



Blanc

2018 - Belles Filles (biodynamique)	35€
Blanc, Bergerac, Chateau Belles Filles, Sud-Ouest	
2022 - Charmille (biodynamique)	7€ 28€
IGP Pays D'Oc, Domaine de malavieille, Languedoc	
2021 - Le Joli Blanc (bio)	32€
Blanc, Vin de pays de bigorre, Clos basté, Sud-Ouest	
2022 - Les Rochelles (bio)	30€
IGP Val de Loire, Lebreton, Vallée de la Loire et Centre	
2019 - J'Aime Brut	8€ 36€
Crémant de Loire, Vignoble Malidain, Vallée de la Loire et centre	

Rouge

2020 - Le 5 De Montpeyroux (biodynamique)	7€ 33€
Vin de France, Domaine de Malavieille, Languedoc	
2022 - Dessine-moi Un Pinot (biodynamique)	45€
Vin de France, Emmanuel Giboulot, Bourgogne	
2021 - Hope	30€
Appellation Bordeaux Supérieure Controlée, Château Moutte Blanc, Bordelais	
2022 - La Reserve Saint Dominique	25€
Ventoux, Eric Bonnet, Vallée du Rhône	

ARGENTINE



Rouge

2019 - Desquicudo	45€
Mendoza, Desquiciado, Mendoza	

Cave à digestifs

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€