



## *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 Nonna al sugo (boulettes de viande, sauce tomate, parmesan, basilique) | 14€
- Polpette di melanzane (boulettes d'aubergines, sauce tomate, parmesan, basilique) | 12€
- Arancino mozzarella et épinards | 10€
- Arancino jambon et mozzarella | 10€

\*\*\*


- Lasagnes alla bolognaise | 16€
- Parmigiana d'aubergines | 17€
- Escalope milanaise, salade | 18€
- Cannelloni ricotta et épinards | 17€
- Raviolis aux cèpes, crème de truffe et parmesan | 19€

## *Cave à dévorer*

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

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	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 apéritifs*

Moretti (25cl - 50cl)	5€ - 9€
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 (Aperol, 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€ | 30€

### Chardonnay (bio)

Région Sicilia - Cépage chardonnay 100%

7€ | 32€

### Grillo (bio)

Région Sicilia - Cépage Grillo 100%

8€ | 35€

### Grillo Feotto (nature)

50€

### Flavia

Région Sicilia - Cépage Cataratto et Zibibbo

45€ (11)

## Rouge

### Rosso di Montalcino BIO

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

90€

### Chianti (bio)

Région Toscana - Cépage sangiovese 100%

7€ | 30€

### Primitivo (bio)

Région Puglia - Cépage primitivo 100%

7€ | 32€

### Montepulciano (biodinamico)

Région Abruzzo - Cépage Montepulciano 100%

42€

### Nero d'Avola-Perricone Feotto (nature)

50€

### Flavia (nature)

Région Sicilia - Cépage Nero d'avola

8€ | 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**

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

**Rouge**

<b>2020 - Le 5 De Montpeyroux (biodynamique)</b>	7€   33€
Vin de France, Domaine de Malavieille, Languedoc	
<b>2022 - Dessine-moi Un Pinot (biodynamique)</b>	45€
Vin de France, Emmanuel Giboulot, Bourgogne	
<b>2021 - Hope</b>	30€
Appellation Bordeaux Supérieur Controlée, Château Moutte Blanc, Bordelais	
<b>2022 - La Reserve Saint Dominique</b>	28€
Ventoux, Eric Bonnet, Vallée du Rhône	

**ARGENTINE****Rouge**

<b>2019 - Desquiculado</b>	45€
Mendoza, Desquiciado, Mendoza	

## *Cave à digestifs*

<b>Limoncello, Amaretto, Amaretto Bianco, Grappa</b>	8€
<b>Rhum</b>	
Papillon Vieux 3 ans	10€
Agricole Longueateau	12€
<b>Gin</b>	
Awen Nature Ganesh	12€
<b>Whisky</b>	
Caol Ila Moch	17€
<b>Cognac</b>	
Léopold Gourmel Brut de Fruit	17€