



Antipasti

Burrata pugliese, pesto Genovese | 13€

Straciatella al pistacchio et foccacia | 12€

Bruschetta tomates, ail, origan et basilic | 10€

Arancini alla napoletana (risotto safrané et mozzarella) | 14€

Polpette della Nonna (boulettes de viande), tomate, basilic, parmigiano | 13€

Melon - Jambon de Parme 24 mois | 12€

Fiori di zucchini (beignets de fleur de courgette) | 12€

Piatti

La carbonara, guanciale, pecorino romano, œuf & poivre | 19€

Gnocchi al pomodoro, basilic & burrata | 17€

Raviolis à la truffe, crème de parmesan et huile de truffe | 19€

Trofie, crème de pistache & straciatella | 17€

Parmigiana d'aubergines | 18€

Paccheri all'amatriciana, guanciale, tomate, oignon, pecorino | 20€

Lasagne al salmone & courgettes | 18€

Côte de veau alla milanaise, pasta al pomodoro | 25€

Dolci

Tiramisu, le classique | 9€

Coupes de glace | 9€

- Glace au yaourt, coulis à la fraise
- Glace au citron, coulis au limoncello

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

Coupe de Prosecco	7€
Moretti (25cl - 50cl)	5€ - 9€
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 (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€ 33€
Chardonnay (bio) Région Sicilia - Cépage chardonnay 100%	8€ 35€
Grillo (bio) Région Sicilia - Cépage Grillo 100%	8€ 38€
Grillo Feotto (nature)	50€
Flavia Région Sicilia - Cépage Cataratto et Zibibbo	50€ (11)

Rouge

Chianti (bio) Région Toscana - Cépage sangiovese 100%	7€ 33€
Primitivo (bio) Région Puglia - Cépage primitivo 100%	8€ 35€
Montepulciano (biodinamico) Région Abruzzo - Cépage Montepulciano 100%	42€
Nero d'Avola-Perricone Feotto (nature)	50€
Flavia (nature) Région Sicilia - Cépage Nero d'avola	8€ 50€ (11)

Bulles

Prosecco (bio) Région Veneto - Cépage glera	42€
---	-----

Rosé

Terrazza d'Italia Terre sicilienne	7€ 33€
Flavia (nature) Région Sicilia - Cépage Nerello Mascalese	50€ (11)
Rosammuri Région Sicilia - Cépage Nero d'Avola et Perricone	38€

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)	33€
IGP Pays D'Oc, Domaine de malavieille, Languedoc	
2021 - Le Joli Blanc (bio)	33€
Blanc, Vin de pays de bigorre, Clos basté, Sud-Ouest	
2022 - Les Rochelles (bio)	38€
IGP Val de Loire, Lebreton, Vallée de la Loire et Centre	

Rouge

2020 - Le 5 De Montpeyroux (biodynamique)	33€
Vin de France, Domaine de Malavieille, Languedoc	
2022 - Dessine-moi Un Pinot (biodynamique)	45€
Vin de France, Emmanuel Giboulot, Bourgogne	
2022 - La Reserve Saint Dominique	35€
Ventoux, Eric Bonnet, Vallée du Rhône	

ARGENTINE



Rouge

2019 - Desquicuerdo	45€
Mendoza, Desquiciado, Mendoza	

Cave à digestifs

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