

# Antipasti

Velouté du jour, croutons de foccacia | 10€

Straciattella al pistacchio et foccacia | 13€

Bruschetta tomates, ail, origan et basilic | 10€

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

Arancino cacio e pepe | 12€

## Piatti

Rigatoni alla carbonara, guanciale, pecorino romano, œuf & poivre | 19€

Paccheri alla puttanesca, sauce tomate, olives noires, câpres et anchois | 19€

Gnocchis, crème de gorgonzola, noix et miel | 17€

Aubergines alla parmigiana, tomate, basilic et parmigiano | 18€

Raviolis ricotta épinards, sauce tomate et parmesan | 18€

Linguine, crème de truffe & stracciatella | 20€

Spaghettis à l'encre de seiche, N'duja, gambas| 25€

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

### Dolci

Assiette de fromages italiens | 12€

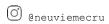
Tiramisu, le classique | 9€

Panna cotta, coulis de cassis | 8€

Cannolo siciliano, ricotta et pistache | 10€

Ginevra, Yanis et Zahir pour vous accueillir  $\odot$  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



## 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 4€ touche de lait 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'LTALIAN 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 Limoncello, Amaretto, Grappa 8€ Rhum 10€ Papillon Vieux 3 ans 12€ Agricole Longueteau Gin 12€ Awen Nature Ganesh Whisky 17€ Caol Ila Moch Cognac 17€ Léopold Gourmel Brut de Fruit

# Vini

#### Blanc

Pinch Chinic CANTE	
Pinot Grigio CAVIT  Mutation génétique naturelle du Pinot Noir, reflets dorés lumineux sur un terroir Alpin au nez de pêche et de poire, bouche fraiche 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.	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. Elégant et désaltérant.	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.	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 fraicheur 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	7€   35€