Neuvième Cru

Menu Soir & Week-end | Evening & Weekend Menu

Antipasti

• Polpette della Nonna - Boulettes maison, sauce tomate, basilic & parmesan — 14€
Homemade meatballs in tomato sauce, with basil & parmesan

• Burrata fumée - Pesto genovese & tomates datterini de Sicile — 14€
Smoked burrata, Genovese pesto & Sicilian datterini tomatoes

• Stracciatella al Pistacchio - Crème de stracciatella, éclats de pistaches & focaccia — 13€
Stracciatella cream, crushed pistachios & warm focaccia

• Artichaut alla Romana - Jeunes pousses, olives noires & tomates confites — 12€
Roman-style artichoke, baby greens, black olives & confit tomatoes

• Bruschetta alla Siciliana - Datterini de Sicile, ail, origan & basilic — 9€
Sicilian bruschetta with garlic, oregano, basil & datterini tomatoes

• Arancini Cacio e Pepe - boulette de riz croustillantes, pecorino romano & poivre noir — 12€
Crispy rice balls with a creamy pecorino romano and black pepper filling

Piatti

• Rigatoni alla Carbonara - Guanciale, œuf, pecorino romano & poivre noir — 19€
Guanciale, egg, pecorino romano & black pepper

• Spaghettoni alle Cozze - Moules, tomates, ail, peperoncino & persil — 25€
Mussels, tomatoes, garlic, chili & parsley

• Fettuccine al Tartufo - Crème de truffe & stracciatella — 20€
Truffle cream & stracciatella

• Linguine alla Zozzona - Sauce tomate, œuf, poivre, pecorino romano & guanciale — 21€
Tomato sauce, egg, pepper, pecorino romano & guanciale

• Trofie al Pistacchio e Stracciatella - Crème de pistache, stracciatella & éclats croquants — 19€
Trofie pasta with pistachio cream, stracciatella & crunchy bits

• Côte de veau alla Milanese - Servie avec spaghetti al pomodoro — 25€
Breaded veal Milanese-style with spaghetti al pomodoro

• Fusilli Avellinesi alla Bolognese - Sauce bolognaise maison — 17€
Handmade Avellinesi fusilli with slow-cooked Bolognese sauce

• Paccheri alla Zucchina - Crème de courgettes, ricotta salée & citron jaune — 19€
Zucchini cream, salted ricotta & lemon zest

Dolci

• Tiramisù Classico - Mascarpone, café & cacao — 9€
Classic tiramisu with mascarpone, espresso & cocoa

• Panna Cotta - Crème vanillée & coulis de fruits rouges — 8€
Vanilla panna cotta with red berry coulis

• Cannolo Siciliano - Ricotta sucrée, crème de pistache & éclats de pistaches — 9€
Sweet ricotta, pistachio cream & crushed pistachios

Ginevra, Yanis et Zahir pour vous accueillir ☺
La liste des allergènes est disponible sur demande. Origine des produits : France et Italie.
Option sans gluten disponible sur demande. Gluten-free option available upon request.
Prix nets en euros, taxes et service compris.
20 rue Richer 75009 Paris
07 84 92 06 55
@neuviemecru

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 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 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 9EME (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

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€

Vini

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 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. — 38€

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€

Terrazza D'italia Bianco Veronese IGT — 7€ | 35€

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 — 38€

Terrazza d'Italia - Terre sicilienne — 7€ | 35€