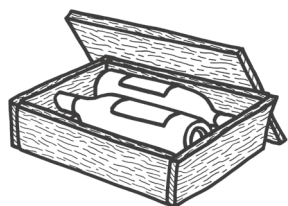


Vini rossi Vins rouges

75 cl 12 cl

| | Prix en € |
|--|-----------------|
| Gutturnio Superiore, 2015, La Margherita, <i>Gutturnio Superiore DOC</i> | 25 / 5 |
| Rosso, 2016, Monte delle Vigne, <i>Colli di Parma</i> | 29 / 6 |
| L'piston, 2015, Il Poggiarello, <i>Barbera IGT</i> | (Magnum) 50 / 5 |
| Chianti Classico, 2014, Le Miccine, <i>Chianti Classico DOCG</i> | 33 / 7 |
| Pantera BIO 2012, Luretta, <i>Rosso dell'Emilia IGT</i> | 36 / 8 |
| Nebbiolo di Carema, 2014, Cantina dei produttori, <i>Carema Classico DOC</i> | 42 / 9 |
| Valpolicella Ripasso, 2014, Antolini, <i>Valpolicella Superiore Ripasso</i> | 36 / 8 |
| Achab BIO, 2013, Luretta, <i>Pinot Nero Colli Piacentini DOC</i> | 65 / 13 |
| Amarone Moropio, 2012, Antolini, <i>Amarone Classico della Valpolicella DOCG</i> | 75 / 15 |



Vini bianchi Vins blancs

| | |
|---|---------|
| Vernaccia di San Gimignano BIO, 2015, Fattoria San Donato, <i>Vernaccia di San Gimignano DOCG</i> | 26 / 6 |
| Poem, 2015, Monte delle Vigne, <i>Malvasia Colli di Parma DOC</i> | 32 / 7 |
| Angelica, 2015, Fattoria San Donato, <i>Vernaccia di San Gimignano DOCG</i> | 32 / 7 |
| Erbaluce, 2015, Favaro, <i>Erbaluce di Caluso DOCG</i> | 34 / 7 |
| Oro d'Isèe, 2015, Cantina Federici, <i>Colli di Luni Vermentino DOC</i> | 33 / 7 |
| Selin D'Armari BIO, 2014, Luretta, <i>Colli Piacentini Chardonnay DOC</i> | 48 / 10 |

Vino rosato Vin rosé

| | |
|---|--------|
| Rosa-che-rosa-non-sei, 2015, Favaro | 29 / 6 |
|---|--------|

Le Bollicine Les bulles

| | |
|---|--------|
| Concerto, 2016, Medici Ermete, <i>Lambrusco Reggigiano DOC</i> | 25 / 5 |
| Ortrugo, 2016, Il Poggiarello, <i>Ortrugo dei Colli Piacentini DOC</i> | 28 / 6 |
| Prosecco Asolo Extra Dry, 2016, Bele Casel, <i>Asolo Prosecco DOC Superiore</i> | 32 / 7 |

MERIGGIO

3, rue Rougemont
75009 – Paris

Du Lundi au Mercredi 9h à 23h, Jeudi et
Vendredi 9h à minuit, Samedi 18h à minuit



Formule Déjeuner

Sauf jours fériés

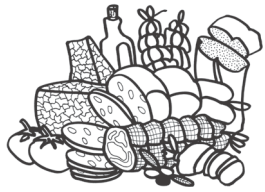
Entrée du jour ou Piatto Parma
+
Plat du jour ou Fusilli al pesto rosso
+
Eau plate
ou gazeuse Aquachiara
ou
Plat du jour ou Fusilli al pesto rosso
+
Dessert
+
Eau plate
ou gazeuse Aquachiara

18 €

Nous avons sélectionné avec soin tous nos produits auprès de producteurs italiens qui perpétuent les traditions culinaires de leur région. Nous serons heureux de répondre à toutes vos questions si vous êtes curieux de mieux connaître nos produits et leurs producteurs.

Da condividere

A partager



Gli antipasti

Les entrées

I primi e secondi

Les plats

Toutes nos pâtes sont fraîches et faites maison à partir de semoule de blé dur

Nous réalisons toutes nos sauces tomate à partir de tomates San Marzano DOP

| | Prix en € |
|--|-----------|
| La Burrata 250g Burrata di Andria et légumes grillés | 18 |
| Tagliere di formaggi Assortiment de nos meilleurs fromages italiens importés directement auprès des producteurs | 18 |
| Tagliere di salumi Assortiment de nos meilleures charcuteries italiennes, importées directement auprès des producteurs | 18 |
| Carpaccio di manzo Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan | 14 |
| Millefoglie di ricotta e verdure Millefeuille de légumes grillés et ricotta fraîche | 8 |
| Tartare di orata Tartare de dorade à la mangue et au basilic | 12 |
| Piatto di Parma Assiette de jambon de Parme DOP 24 mois | 7 |
| Entrée du Jour , à l'ardoise | 7 |
| Fusilli al pesto rosso Fusilli fraîches au pesto rouge (tomates séchées, ail, basilic, parmesan et pignons de pin) | 14 |
| Linguine alle vongole Linguine aux palourdes, tomates cerise, ail et persil | 18 |
| Lasagne della Nonna Lasagne au ragoût de boeuf et saucisse toscane mijoté 5 heures | 17 |
| Risotto ai frutti di mare Risotto aux fruits de mer, selon la marée | 24 |
| Orata al forno Filets de dorade à la plancha et asperges vertes sautées au beurre | 24 |
| Scaloppina di vitello alla milanese Escalope de veau à la milanaise, pommes de terre au four et petits légumes | 19 |
| Plat du jour , à l'ardoise | 14 |

Tous nos produits sont disponibles également dans notre [corner épicerie fine](#)

I dolci

Les desserts

Bibite

Boissons
Fraîches

Birre italiane

Bières italiennes

Caffè &

Boissons chaudes

| | Prix en € |
|---|-----------|
| Tiramisù Traditionnel, au café | 6 |
| Cheesecake Cheesecake onctueux à la pistache | 6 |
| Macedonia Salade de fruits frais, qui varient selon la saison | 6 |
| Colomba di Pasqua (supp. menu +2€) Part de colomba di Pasqua artisanale de la maison Claudio Gatti. Demandez-nous le parfum du moment | 8 |
| Caffè gourmand (supp. menu +3€) Espresso et gourmandises | 9 |
| Eau plate ou pétillante Aquachiarà | 2 / 3 |
| Vittel – San Pellegrino | 3,50 |
| Coca Cola – Coca Cola Zero – Schweppes | 3,50 |
| Lipton Ice Tea – San Pellegrino Limonata | |
| San Pellegrino Arranciata | |
| Pompelmo BIO - Chinotto BIO - Aranciata BIO | 5 |
| Limonata BIO - Cedrata BIO de Galvanina | |
| Spritz ! A l'Aperol, au Campari ou au Cynar | 6 |
| Peroni (pression) | 4 / 7 |
| Espresso | 2,20 |
| Macchiato | 2,40 |
| Doppio | 4,40 |
| Americano | 2,50 |
| Cappuccino | 4 |
| Thé | 4 |