

## I nostri prodotti

**Dégustation de 3 produits au choix** 22  
Composez vous-même votre dégustation en choisissant 3 produits d'exception parmi notre sélection de charcuteries et de fromages.



### I Formaggi Les fromages

**Gorgonzola dolce DOP fondant, Bergamo** 8  
A déguster à la cuillère. Un délice!

**Ricotta di bufala, San Giovanni Rotondo** 7,5  
Une variante du célèbre fromage italien: au lait de bufflonne

**Pecorino scodellato, pecorino tartufato et pepato, Siena** 9  
Trio de pecorino: frais, au poivre et à la truffe

**Taleggio DOP, Bergamo** 7,5  
Fromage au lait de vache, originaire du Nord de la Botte. Fondant et délicat.

**Parmigiano Reggiano di Montagna biologique 24 mesi, Parma** 9  
Un parmesan fruité et biologique.

## La Cucina Chef Antonino Cunsolo

### Gli antipasti Les entrées

**Entrée du jour: À l'ardoise** 7

**Fagottino di ricotta di bufala** 10  
Croustillant farci à la ricotta au lait de bufflonne et aux épinards, crème de gorgonzola.

**Sformatino di carciofi e parmigiano in emulsione** 9  
Flan aux artichauts et émulsion de Parmesan.

**Mozzarella in carozza** 12  
Le croque-monsieur des italiens!

**Bruschetta allo sgombro marinato** 9  
Bruschetta de maquereau mariné, salade frisée et tomates cerise.

3, rue Rougemont  
75009 – Paris

Du lundi au mercredi  
de 12h00 à 15h00 et de 18h30 à 23h00  
Du jeudi au vendredi  
de 12h00 à 15h00 et de 18h30 à 00h00  
Le samedi de 18h30 à 00h00

# MERIGGIO

Carte du déjeuner

### I prosciutti La charcuterie

**Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Parma** 9  
La Ferrari du jambon de Parme, n°1 en Italie.

**Culatata 16 mesi, Parma** 10  
Le coeur du jambon (culatello) de Parme, sa partie la plus savoureuse.

**Salame gentile, Piacenza** 8  
Il y a plus de 300 types de saucissons en Italie, mais celui-là c'est notre chouchou!

**Coppa piacentina DOP, Piacenza** 8  
La vraie coppa, c'est à Piacenza qu'on la trouve. Celle-ci a patienté 8 mois dans la cave d'affinage pour devenir une coppa d'exception.

**Pancetta piacentina DOP, Piacenza** 7  
Plus parfumée que le lardo di Colonata.

**Mortadella Favola, Modena** 8  
Cuite dans de la cotenna naturelle, une mortadella unique au monde!

**Mortadella al tartufo, Siena** 9  
Mortadella parfumée avec de vrais morceaux de truffe. Une tuerie!

### 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.

**Plat du jour: À l'ardoise** 14

**Fusilli con radicchio trevigiano e scamorza affumicata** 16  
Fusilli à la salade de trévisé et scamorza fumée.

**Lasagne della Nonna** 17  
Lasagne au ragoût de bœuf et saucisse toscane mijoté 5 heures.  
La recette de notre grand-mère.

**Linguine al nero di seppia e polipo** 20  
Linguine teintées à l'encre de seiche, poulpe, tomates cerise et persil.

**Gnocchi di patate ai funghi porcini** 21  
Gnocchi de pommes de terre faits maison, sauce aux cèpes. Fondants!

**Saltimbocca alla romana** 22  
Fines escalopes de veau lardées de jambon de Parme 24 mois DOP et de feuilles de sauge. Servies avec une purée de pommes de terre et carottes.

**Filetto di rombo selvatico** 25  
Filet de turbot sauvage à la plancha et purée de pommes de terre aux tomates séchées.

## Aperitivo! A partager

**Burrata di Andria con pesto DOP 250g** 18  
Burrata Pugliese, scarole, croutons de pain et tomates cerise.

**Mozzarella di bufala Campana DOP 250g** 18  
Mozzarella au lait de bufflonne, tomates cerise et salade.

**Dégustation de 3 produits au choix** 22  
Composez vous-même votre dégustation en choisissant 3 produits d'exception parmi notre sélection de charcuteries et de fromages



### Formule déjeuner

**Entrée du jour** 18  
ou Piatto Parma  
**+ Plat du Jour**  
ou Fusilli radicchio e scamorza  
**+ Eau plate ou gazeuse Aquachiarà**

**Plat du Jour** 18  
ou Fusilli radicchio e scamorza  
**+ Dessert**  
**+ Eau plate ou gazeuse Aquachiarà**

### I dolci Les desserts

**Il tiramisù** 6  
Traditionnel, au café

**Panna cotta** 6  
Un classique, accompagnée d'un coulis de fruits des bois.

**Profiterole all'italiana** 7  
Profiteroles à la crème et recouvertes de chocolat.

**Panettone** (supp. menu +2€) 8  
Part de panettone artisanal de la maison Claudio Gatti. Demandez-nous le parfum du moment.

**Caffè gourmand** (supp. menu +3€) 9  
Espresso et gourmandises faites maison.

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.