

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, Andria 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.

Nos producteurs de charcuteries: Devodier, Bignami, Palmieri, Salcis
Nos producteurs de fromages: Salcis, Arrigoni, Brugnoli, Il Parco

La Cucina

Chef Antonino Cunsolo

Antipasti Entrées

Mozzarella di bufala Campana DOP in carozza 12
Le croque-monsieur des italiens!

Bruschetta di sgombro marinato con insalata riccia e pomodorini 9
Bruschetta de maquereau mariné, frisée et tomates cerise.

Degustazione di arancini 14
Un assortiment de trois arancinis: au ragoût de viande, à la pistache et aux épinards. Pour varier les plaisirs!

Fagottino di ricotta di bufala e spinaci con crema al gorgonzola 10
Croustillant farci à la ricotta au lait de bufflonne et aux épinards, crème de gorgonzola.

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 soir

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 Risotto et pâtes

Toutes nos pâtes sont fraîches et faites maison à partir de semoule de blé dur. Nous réalisons nos sauces tomates à partir de tomates San Marzano DOP.

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

Risotto agli scampi e limone con cuore di burrata Pugliese 27
Risotto aux langoustines et au citron, coeur de burrata des Pouilles. Un risotto frais et léger.

Lasagne tradizionali 17
Lasagnes au ragoût de boeuf et chair à saucisse toscane mijoté 5h. La recette de notre grand-mère.

Girasoli Meriggio 18
Anolini farcis au potiron et à la saucisse, servis dans un bouillon aromatique. Une nouvelle version de la célèbre "pasta in brodo" italienne.

Linguine al nero di seppia e polipo 20
Linguine teintées à l'encre de seiche, poulpe, tomates cerise et persil. Parfumé au bouillon de poisson, pour un plat 100% marin.

Fusilli trafilate al bronzo con radicchio trevigiano e scamorza affumicata 16
Fusilli à la salade trévis et scamorza fumée. Une recette originale qui twist!

Aperitivo! A partager

Burrata Pugliese con pesto di scarola e crostini con pomodorini 18
En provenance directe des Pouilles, berceau de la burrata. Servie avec de la scarole et des croutons de pain et tomates cerise.

Mozzarella di bufala Campana DOP 18
La célèbre mozzarella au lait de bufflonne en direct de la ferme. Servie avec des tomates cerise.

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.



Pour accompagner notre charcuterie et nos fromages

Panier de Torta Fritta Tradizionale 4
Plat typique de l'Emilie, parfait pour déguster tous types de charcuteries.

Tous nos produits sont disponibles également dans notre corner épicerie fine.

I secondi La viande et le poisson

Saltimbocca alla romana 22
Fines escaloppes de veau, lardées de jambon de Parme 24 mois et de feuilles de sauge. Servies avec une purée de pommes de terre aux carottes.

Ossobuco al forno bassa temperatura 21
Ossobuco cuit à basse température, carottes, céleri, oignons et pommes de terre. Un plat de la cuisine casalinga italienne.

Filetto di manzo bardato 28
Filet de boeuf bardé au lard de Siennes, servi avec des champignons de saison et des pommes de terre. Pour les viandards!

Polipo alla Luciana 20
Poulpe en sauce tomate, servi avec des pommes de terre et des olives taggiasche.

Filetto di rombo selvatico con purea di patate ai pomodori secchi 25
Filet de turbot sauvage à la plancha et purée de pommes de terre aux tomates séchées. Un poisson délicat.

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.