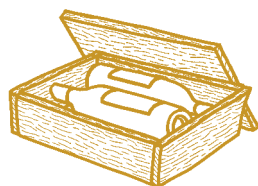


# MERIGGIO

OSTERIA – CAFFÈ – ENOTECA

Carte des boissons





Du lundi au mercredi  
de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 23h00  
Du jeudi au vendredi  
de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 00h00  
Le samedi de 18h30 à 00h00



<b>Aperitivi Classici</b>	2
<b>Vermouths</b>	3
<b>Notre selection de Spritz</b>	4
<b>Notre selection de Cocktails</b>	5
<b>Vini rossi</b> Vins rouges	7
<b>Vini bianchi</b> Vins blancs	15
<b>Vino rosato</b> Vin rosé	18
<b>Le Bollicine</b> Les bulles	19
<b>Amari</b> Amers	20
<b>Digestivi</b> Digestifs	21
<b>Notre selection de Whisky, Rhum, Gin et Vodka</b>	22
<b>Birre Italiana</b> Bière Italienne	23
<b>Bibite</b> Boissons fraîches	24
<b>Caffé</b> & boissons chaudes	24

# Aperitivi Classici

**Americano** 10

***Martini, Campari et Seltz***

En l'honneur du boxeur italien Primo Carnera très célèbre aux Etats-Unis et justement surnommé « l'Americano ».

**Negroni** 10

***Martini, Campari et Gin***

Variante de l'Americano créée à Florence par le comte Negroni, qui demanda de remplacer le Seltz par du Gin en souvenir de ses voyages à Londres.

En réalité, il s'agissait surtout d'avoir une nouvelle excuse pour lever un peu plus le coude.

**Negroni Sbagliato** 10

***Martini, Campari et Prosecco***

Variante « sbagliata » c'est-à-dire incorrecte du Negroni et donc plus légère.

**Gin Fizz** 10

***Gin, tonic, citron et bitter au concombre***

Un classique, rafraîchissant et léger

# Vermouths

Tout simplement au shaker avec une écorce de citron...

6 cl  
prix en euros

<b>Rouges:</b>	<b>Carpano</b>	6
	Notes de caramel, d'agrumes, final mentholé.	
	<b>Punt e Mes</b>	6
	Un vermouth avec du corps, épicé, et une pointe d'amertume agréable sur la langue.	
	<b>Martini Rosso</b>	6
	Un classique bien connu, doux-amer, velouté et boisé.	
	<b>Martini Rosso Riserva Speciale Rubino</b>	8
	Une version plus profonde du Martini avec une belle longueur en bouche.	
<b>Blancs:</b>	<b>Martini Blanc</b>	6
	Indémodable. Si vous avez l'âme dun Bond, également disponible en vodkatini.	
	<b>Cocchi</b>	7
	Très raffiné, avec des saveurs de miel et pain d'épices.	
	<b>Del Professore</b>	8
	Bouquet aromatique varié: absinthe, gentiane, girofle. Eclatant!	

# Notre sélection de Spritz

L'apéritif italien par excellence

Spritz: de l'allemand "spitzen" (vaporiser).  
Les armées austro-hongroises avaient l'habitude d'allonger le Seltz avec des vins vénitiens qu'ils trouvaient trop alcoolisés!

**Classic Spritz, traditionnel vénétien** 8  
*Aperol, Prosecco et Seltz*

**Cynar Spritz, variante du Spritz** 8  
*Cynar, Prosecco et Seltz*

Cynar (un amer italien à l'artichaut, qui s'associe parfaitement à la fraîcheur du vin). "Boire du Cynar, pour lutter contre l'usure de la vie moderne" – Ernesto Calindi, acteur italien.

**La Bicicletta, variante du Spritz** 8  
*Campari, Prosecco et Seltz*

Ce cocktail doit son nom aux clients qui rentraient chez eux en poussant leur bicyclette après l'apéritif car ils étaient incapables de monter dessus.

**Spritz bianco, variante plus sucrée et fruitée** 12  
Liqueur Saint Germain, Malvasia spumante et Seltz.

# Notre selection de Cocktails

<b>Amalfi Coast</b> <i>Limoncello, Vodka, purée de fraises et ginger beer</i>	12
<b>Sweet &amp; Sour</b> Sour réalisé avec du jus de citron frais pressé. Commandez notre sour et un alcool au choix (Vodka, Gin, Rhum, Whisky...)	10
<b>Milanese Jerk</b> <i>Campari, Jamaïcain Jerk, Rhum Sailor Jerry, ananas et citron</i>	12
<b>Italian Mule</b> <i>Gin, Bitter au piment, Ginger beer, citron et quelques grains de poivre</i>	12
<b>Italian Long Island</b> <i>Rhum, Gin, Vodka, Frangelico, citron et sucre, top cola</i> Variante italienne du célèbre cocktail né durant la Prohibition, qui devait ressembler à un thé au citron.	12
<b>Giulietta</b> <i>Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, Maraschino et bitter à l'orange</i>	12





# Vini rossi Vins rouges

75 cl 12 cl  
prix en euros

<b>Gutturnio Superiore, La Margherita</b> .....	27		5
<b>L'piston, Il Poggiarello</b> (Magnum) .....	50		/
<b>Rosso, Monte delle Vigne</b> .....	29		/
<b>Come la Pantera e i lupi nella sera BIO, Luretta</b> .....	38		8
<b>Achab, Luretta</b> .....	68		12
<b>Ribero, Roccapesta</b> .....	33		7
<b>Chianti Classico, Le Miccine</b> .....	36		/
<b>Rosso di Montalcino, Fattoi</b> .....	39		/
<b>Brunello di Montalcino, Fattoi</b> .....	89		/
<b>Podere Ritorti, I Luoghi</b> .....	85		/
<b>Campo al Fico, I Luoghi</b> .....	140		/
<b>Barbera, Cascina Fontana</b> .....	38		/
<b>Nebbiolo di Carema, Cantina dei Produttori</b> .....	42		9
<b>Barolo, Cascina Fontana</b> .....	96		/
<b>Valpolicella Ripasso, Antolini</b> .....	36		8
<b>Amarone della Valpolicella Moropio, Antolini</b> .....	75		/

Nous choisissons nos vins avec le plus grand soin, en allant à la rencontre des vignerons et en visitant leurs vignes et leurs exploitations.

La richesse des cépages italiens n'a pas de limite, nous vous invitons à les découvrir à travers cette carte et nous serons heureux de répondre à vos questions si vous souhaitez en savoir un peu plus.

75 cl 12 cl  
prix en euros



Barbera  
Bonarda  
2015  
Emilia  
Romagna

**Gutturnio Superiore, La Margherita**  
**Colli Piacentini Gutturnio Superiore DOC**

27 | 5

Vin traditionnel de nos collines de l'Emilie, ce gutturnio aux notes de cerise est bien équilibré et peu tannique.

Notre conseil:

Parfait pour accompagner le Salame et les Lasagnes,  
pour un repas 100% émilien.



Barbera  
100%  
2016  
Emilia  
Romagna

**L'piston, Il Poggiarello** (Magnum)  
**Barbera IGT**

50 | /

Cépage emblématique de l'Emilie, servi autrefois dans un bol (la scodella). Ce Barbera est fruité avec un caractère bien trempé. Vous prendrez bien un coup d'Piston ?

Notre conseil:

Délicieux avec la Coppa et nos fameuses Lasagnes.



Barbera  
Bonarda  
2016  
Emilia  
Romagna

**Rosso, Monte delle Vigne  
Colli di Parma**

29 | /

Très équilibré, avec une belle rondeur, ce vin est la star des collines de Parme. Une perle à tester absolument !

**Notre conseil:**

Ramenez une bouteille à la maison pour épater vos amis !



Barbera  
Bonarda  
Cabernet  
2015  
Emilia  
Romagna

**Come la Pantera e i lupi nella sera BIO, Luretta  
Rosso dell'Emilia IGT**

38 | 8

Un vin profond, aux notes de fruits mûrs, mis en fût de chêne français pendant 2 ans. Bien construit, la Pantera ravira les amateurs de vin charpenté.

**Notre conseil:**

Un délice avec le Filetto di manzo lardellato. Idéal pour appâter une cougar ou une panthère...



Pinot noir  
2015  
Emilia  
Romagna

**Achab, Luretta  
Pinot Nero Colli Piacentini DOC**

68 | 12

Luretta s'est lancé le défi de cultiver du Pinot Noir en Emilia et a donné naissance à cette merveille : Achab !

**Notre conseil:**

Une bombe à accompagner de nos Gnocchi ai funghi ou des Anolini di zucca.



Sangiovese  
Alicante  
2015  
Toscana

**Ribeo, Roccapesta**  
**Morellino di Scansano DOCG**

33 | 7

Sa robe rouge rubis cache un vin floral et épicé, une belle acidité et un tanin équilibré: un bijou de la Maremma.

**Notre conseil:**

Parfait avec la Pancetta à l'aperitif ou avec nos Saltimbocca alla romana au repas.



Sangiovese  
2015  
Toscana

**Chianti Classico, Le Miccine**  
**Chianti Classico DOCG**

36 | /

Vin toscan, ce chianti ample et long en bouche est le fruit du travail d'une jeune viticultrice québécoise qui a déjà conquis la Toscane!

**Notre conseil:**

Peu tannique, il accompagne parfaitement notre Polipo alla Luciana.



Sangiovese  
2014  
Toscana

**Rosso di Montalcino, Fattoi**  
**Rosso di Montalcino DOC**

39 | /

Evadez-vous en Toscane avec ce Rosso di Montalcino fruité et long en bouche. Fermez-les yeux, vous êtes partis!

**Notre conseil:**

Très aromatique, le bouquet de ce Rosso di Montalcino s'accordera à merveille avec notre Ossobucco.



Sangiovese  
2012  
Toscana

**Brunello di Montalcino, Fattoi**  
***Brunello di Montalcino DOCG***

89 | /

Le Brunello de Fattoi joue dans la cour des grands : intense, persistant avec des notes de sous-bois et de fruits mûrs. Un régal!

Notre conseil:

La rondeur du Brunello sublimera nos Gnocchi di patate ai funghi porcini.



Cabernet  
sauvignon  
Cabernet franc/  
Merlot/Syrah  
2013  
Toscana

**Podere Ritorti, I Luoghi**  
***Bolgheri DOC***

85 | /

Cépages français, climat toscan : l'extraterrestre Bolgheri est tout ce qu'on peut aimer. Effet whaou garanti!

Notre conseil:

Vin avec du corps, il accompagne parfaitement nos plats de viande, comme le Filetto di manzo lardellato.



Cabernet  
sauvignon  
Cabernet franc/  
Merlot/Syrah  
2013  
Toscana

**Campo al Fico, I Luoghi**  
***Bolgheri Superiore DOC***

140 | /

Grand frère du Podere Ritorti, ce vin est remarquable de velouté et d'élégance : une véritable expérience!

Notre conseil:

Mélange de puissance et d'élégance, Campo al Fico s'appréciera accompagné de nos fromages ou de nos plats de viande.



Barbera  
2014  
Piemonte

**Barbera, Cascina Fontana**  
***Barbera d'Alba DOC***

38 | /

Ce Barbera d'Alba est bien équilibré avec des notes de vanille et prune, et un joli final.

**Notre conseil:**

« Vin du paysan », la Barbera est un vin humble avec du corps, qui s'apprécie accompagné de fromages affinés.



Nebbiolo  
2015  
Piemonte

**Nebbiolo di Carema , Cantina dei Produttori**  
***Carema Classico DOC***

42 | 9

Ce Nebbiolo à robe claire et au tannin délicat est surprenant d'élégance et de finesse.

**Notre conseil:**

Délicat, ce vin accompagnera parfaitement nos plats de poisson ou nos merveilleux Anolini di zucca.



Nebbiolo  
2011  
Piemonte

**Barolo, Cascina Fontana**

96 | /

Roi des vins, Vin des Rois : notre Barolo aux notes de rose et de réglisse est l'équilibre parfait de tannin, fruit et acidité.

**Notre conseil:**

Complexe, le Barolo s'apprécie aussi bien seul qu'accompagné de plats de viande mijotée, riche en saveurs, comme notre Ossobucco.



Corvina  
Rondinella  
Molinara  
2015  
Veneto

**Valpolicella Ripasso, Antolini**  
***Valpolicella Ripasso DOC***

36 | 8

Petit frère de l'Amarone, le Ripasso est refermenté sur les lies de l'Amarone. Ce qui lui donne du corps et du caractère !

**Notre conseil :**

Le bouquet fruité du Ripasso est un régal  
avec nos fromages affinés.



Corvina  
Rondinella  
Molinara  
2013  
Veneto

**Amarone della Valpolicella Moropio, Antolini**  
***Amarone della Valpolicella DOCG***

75 | /

Trois mois de séchage des grappes de raisins apportent à cet Amarone puissance et velouté. Une expérience unique !

**Notre conseil :**

Parfait en fin de repas, l'Amarone s'apprécie aussi en dessert et tout particulièrement avec notre fameux Cioccolatissimo !





# Vini bianchi Vins blancs

75 cl 12 cl  
prix en euros

<b>Vernaccia di San Gimignano BIO, Fattoria San Donato</b> .....	26		6
<b>Vernaccia di San Gimignano “Angelica”, Fattoria San Donato</b> .	35		/
<b>Erbaluce, Favaro</b> .....	39		8
<b>Oro d'Isèe, Cantina Federici</b> .....	33		7
<b>Poem, Monte delle Vigne</b> .....	30		/
<b>Selin DI'Armari BIO, Luretta</b> .....	48		10
<b>Collio Bianco, Cantina Muzic</b> .....	32		7



Vernaccia  
2016  
Toscana

**Vernaccia di San Gimignano BIO,**  
**Fattoria San Donato**  
***Vernaccia di San Gimignano DOCG***

26 | 6

Cépage cultivé uniquement dans le célèbre village médiéval, la Vernaccia di San Gimignano est une pépite toscane !

**Notre conseil :**

Vin minéral et frais il s'apprécie à l'apéritif, aussi bien seul qu'accompagné d'un peu de charcuterie !



Vernaccia  
2016  
Toscana

**Vernaccia di San Gimignano "Angelica",**  
**Fattoria San Donato**  
***Vernaccia di San Gimignano DOCG***

35 | /

Ce vin vieilli en cuve de verre donne un nouveau visage plus gras et ample à la Vernaccia.

**Notre conseil :**

Un vin élégant qui s'associera avec élégance au délicieux Risotto agli scampi.



Erbaluce  
2015  
Piemonte

**Erbaluce, Favaro**  
***Erbaluce di Caluso DOCG***

39 | 8

Cépage confidentiel du Piémont, aux notes fleuries et minérales. Inconnu du public français, l'Erbaluce a déjà ravi nos plus fidèles clients qui l'ont définitivement adopté !

**Notre conseil :**

Un vin délicat, parfait avec le Filetto di rombo tout en délicatesse.



Vermentino  
2014  
Liguria

**Oro d'Isèe, Cantina Federici**  
**Colli di Luni Vermentino DOC**

33 | 7

Avec ses notes fruitées, ce Vermentino de la côte ligure est bien équilibré, avec un riche bouquet aromatique.

**Notre conseil:**

Un délice qui s'associera à merveille avec les arômes fumés de nos Fusilli radicchio e scamorza.



Malvasia  
2015  
Emilia  
Romagna

**Poem, Monte delle Vigne**  
**Malvasia Colli di Parma DOC**

30 | /

Avec ses notes de litchi, ce vin ultra fruité étonnera vos sens. Cépage très aromatique, la Malvasia développe ici toute la puissance de ses arômes.

**Notre conseil:**

Un vin parfait pour l'apéritif!



Chardonnay  
2015  
Emilia  
Romagna

**Selin Dl'Armari BIO, Luretta**  
**Colli Piacentini Chardonnay DOC**

48 | 10

Un chardonnay vieilli en fût de chêne, digne des meilleurs Bourgogne. Il développe un goût brioché et fumé.

**Notre conseil:**

Un délice avec nos Anolini di zucca ou pour les plus audacieux avec le gorgonzola bien crémeux.



Malvasia  
Ribollagialla  
Friulano  
2015  
Friuli

**Collio Bianco, Cantina Muzic  
Collio Doc**

32 | 7

Cet élégant blend des 3 cépages emblématiques du Frioul est issu des vieilles vignes (80 ans) de la propriété: aromatique et herbacé.

**Notre conseil:**

Ce Collio mettra merveilleusement en valeur les fruits de mer ou le goût de noisette de notre Culatello de Parme.

## Vino rosato Vin rosé



Nebbiolo  
Syrah  
2016  
Piemonte

**Rosa-che-rosa-non-sei, Favaro**

29 | 6

Un rosé en VI (Version Italienne), original et surprenant. Issu d'une toute petite production, ce rosé est souvent en rupture de stock. Dépêchez-vous avant qu'il n'y en ait plus!

**Notre conseil:**

Léger, ce rosé italien sec est parfait pour l'apéritif.

# Le Bollicine Les bulles

75 cl 12 cl  
prix en euros



Ortrugo  
2016  
Emilia  
Romagna

## **Ortrugo, Il Poggiarello** ***Ortrugo dei Colli Piacentini DOP***

28 | 6

Vin pétillant typique de l'Emilie, cet Ortrugo fleuri est léger et satisfera tous ceux qui veulent s'aventurer à découvrir d'autres bulles que le Prosecco.

### Notre conseil:

Vin d'apéritif, l'Ortrugo s'apprécie aussi bien seul qu'avec une Burrata crémeuse.



Lambrusco  
2016  
Emilia  
Romagna

## **Lambrusco, Medici Ermete** ***Lambrusco Regiano DOC***

25 | /

Le Lambrusco est un vin rouge pétillant très fruité typique de l'Emilie et qui a la particularité de se boire frais.

### Notre conseil:

Rien de mieux qu'une planche de charcuteries ou de fromages pour apprécier notre Lambrusco!



Glera  
2016  
Veneto

## **Asolo Prosecco, Extra dry – Bele Casel** ***Asolo Prosecco DOC Superiore***

32 | 7

Cette petite mais prestigieuse exploitation produit un Prosecco aux notes de poire et vous fera découvrir le vrai Prosecco.

### Notre conseil:

Le Prosecco est à déguster sans hésitation à l'apéritif.

# Amari Amers

Vous n'en avez pas marre du Limoncello ?  
Honnêtement en Italie on n'en boit pas tant que ça... Essayez plutôt les "Amari". Imaginez des petits papis italiens attablés à jouer à la Briscola ou à la Mora à la terrasse des cafés: ils ont toujours un "amaro" à la main !  
Alors oui, c'est amer, mais qu'est ce que c'est bon !

4 cl  
prix en euros

**Montenegro** 5  
Né à Bologne et probablement le plus connu des amari italiens: l'orange domine, une pointe de vanille, un bonheur !

**Ramazotti** 5  
L'amer le plus ancien d'Italie, une institution à Milan, aux notes de cardamome et cannelle.

**Amaro del Capo** 5  
Sacro-saint chez les Calabrais, très puissant, l'Amaro del capo a une dominante de mandarine et des notes d'anis.

**Averna** 5  
La version sicilienne de l'amaro, doux et bien équilibré, à essayer.

**Fernet Branca** 5  
Commercialisé au XIX<sup>e</sup> siècle comme remède, le Fernet-Branca est une référence en Italie et en Argentine !  
A essayer avec le Cola.

**Fernet Menta** 5  
La version menthe du fameux Fernet Branca, un peu notre Get 27 italien !

# Digestivi Digestifs

4 cl  
prix en euros

<b>Grappa Baricata – Mazzetti d’Altavilla</b>	5
Fameuse “eau de vie” italienne faite a base de mout de raisin et vieillie en fut de chêne.	
<b>Grappa Morbida– Mazzetti d’Altavilla</b>	5
La Grappa traditionnelle douce et fruitée.	
<b>Nocino</b>	5
Alcool de noix, légèrement sucré.	
<b>Limoncello</b>	5
Le classique Limoncello, celui-ci nous vient directement du Sorrento, la région qui fait les plus beaux citrons.	
<b>Disarono</b>	5
Alcool d’Amaretto, pour un délicieux sweet & sour, parfait après un bon café pour terminer le repas.	
<b>Luxardo</b>	5
Alcool de noyaux de cerises, sucré et amer, une liqueur de dessert !	
<b>Sambuca</b>	5
Digestif anisé, servi « con la mosca » avec un grain de café : le pastis des italiens !	

# Notre selection de Whisky

4 cl  
prix en euros

Ballantines	4
Jack Daniel	6
Jameson	6
Evan Williams	7
Old Sport	8
Lagavulin	15

# Notre selection de Rhum

4 cl  
prix en euros

Santa Teresa	12
Zacapa	9
Sailor Jerry	7
J. Bally	9
Diplomatico	10
El Dorado	15



# Notre selection de Gin

4 cl  
prix en euros

Gin Gordon	4
Hendricks	7
Gin Mare	7
Gin del Professore	8
Fishers	9

# Notre selection de Vodka

4 cl  
prix en euros

Golovkine – distillée 6 fois	8
Verticale – distillée 4 fois	6

# Birre Italiana Bière Italienne

25 cl | 50 cl  
prix en euros

Peroni (pression)	4   7,5
-------------------	---------

# Bibite Boissons fraîches

33cl 50cl 75cl  
prix en euros

Eau filtrée AquaChiara plate ou pétillante	/   2   3
Vittel – San Pellegrino	/   3,5   /
Coca-Cola – Coca-Cola Zero – Schweppes – Orangina – Lipton Ice Tea – San Pellegrino Limonata – San Pellegrino Arranciata	3,5   /   /
Pompelmo BIO – Chinotto BIO – Aranciata BIO – Limonata BIO – Cedrata BIO de Galvanina	5   /   /

# Caffé & boissons chaudes

Café Musetti mono-origine 100% Arabica, torréfié en Italie

Espresso / Décaféinato	2,5
Macchiato	2,5
Doppio	4,5
Americano	2,5
Capuccino	4
Thé	4





3, rue Rougemont  
75009 – Paris