

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



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

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

Amalfi Coast <i>Limoncello, Vodka, purée de fraises et ginger beer</i>	12
Sweet & Sour Sour réalisé avec du jus de citron frais pressé. Commandez notre sour et un alcool au choix (Vodka, Gin, Rhum, Whisky...)	10
Milanese Jerk <i>Campari, Jamaïcain Jerk, Rhum Sailor Jerry, ananas et citron</i>	12
Italian Mule <i>Gin, Bitter au piment, Ginger beer, citron et quelques grains de poivre</i>	12
Italian Long Island <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
Giulietta <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

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

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

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