

Dolci

PANNA COTTA 7€

à la pistache

TIRAMISÙ 8€

au café

COPPA GELATO 7€

coupe de glace, fruits frais et crème fouettée

CAFFÈ GOURMAND 9€

espresso accompagné de petites gromandises



DAMIGIANA

Bistronomie italienne

58, rue Jean-Jacques Rousseau — 75001 Paris

MERIGGIO

Trattoria traditionnelle

3, rue Rougemont — 75009 Paris

METÀ E METÀ

Pizzeria & Epicerie italienne

47-51, rue du capitaine Dreyfus — 93100 Montreuil

MERIGGIO

Fiers de nos **origines italiennes**, nous travaillons en direct avec les **agriculteurs, vigneron**s et petits **producteurs italiens**.

Nous importons leur production sans intermédiaire et notre chef **Andrea Bellisario** la sublime pour vous proposer **la cuisine casalinga**, celle que l'on partage en famille dans les foyers italiens.

C'est une **cuisine traditionnelle** et sans chichi, celle que l'on préparait avec **notre grand-mère** pour les réunions de famille.

LAURA & BASTIEN

Antipasti

BURRATA des Pouilles 10€

125g duo de tomates cerises et roquette

CARPACCIO de boeuf 12€

viande de boeuf marinée maison, huile d'olive et roquette

VERDURE 10€

assortiment de légumes grillés et ricotta au lait de bufflonne

PESCE SPADA 14€

espadon en carpaccio, roquette et huile d'olive

À partager !

ARANCINI 6€

deux mini arancini au gorgonzola et deux mini arancini à la truffe

PINSA MARGHERITA 12€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic

TAGLIERE di salumi o di formaggi petite 15€ grande 22€

planche de charcuteries ou de fromages de petits producteurs italiens

TRIO APERITIVO 6€

trio à tartiner: tapenade, crème d'artichaut et crème de tomate séchée

CLUB SANDWICH 16€

L'incroyable club sandwich

Primi

RAVIOLI 18€

faits à la main, farcis à la ricotta et à la truffe, crème au Parmesan, copeaux de truffe d'été

LASAGNE DELLA NONNA 17€

au ragoût de boeuf et chair à saucisse de Toscane, mijoté 5h. La recette de notre grand-mère

SPAGHETTI 17€

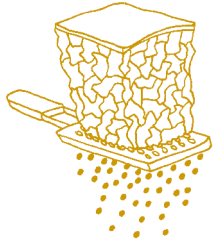
aux palourdes, ail et persil

RISOTTO 16€

au citron, cacio (fromage) et poivre

CASARECCE 17€

au pesto de basilic de Gênes DOP et burrata



Secondi

MILANESE 22€

escalope de veau à la milanaise, pommes de terre au four et salade verte

POLIPO 24€

poulpe à la barese, pommes de terre au four

L'INCROYABLE club sandwich 16€

pain de mie, poulet cuit à basse température, pancetta de cinta senese, tomates San Marzano, mayonnaise maison, pesto de basilic de Gênes DOP, oeuf et roquette. Servi avec des pommes de terre au four



Pinsa romana

La pinsa est une **spécialité romaine**, une sorte d'hybride entre la **pizza** dont elle a le **croquant** et la **focaccia** dont elle a hérité l'épaisseur et le **moelleux**. Nous vous proposons nos pinses, garnies des bons **produits des producteurs italiens** avec lesquels nous travaillons **en direct**

PINSA MARGHERITA 12€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic

PINSA 4 FROMAGES 14€

mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta de bufflonne et Parmesan

PINSA COTTO E FUNGHI 14€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, huile d'olive et basilic

PINSA TONNO 15€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, thon de Méditerranée, oignons rouges, huile d'olive et basilic

PINSA PICCANTE 15€

tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, huile d'olive et basilic

PINSA FRITTA 17€

la pâte de la pinsa est frite puis garnie de stracciatella, mortadella et crème de pistache de Sicile

PINSA TARTUFATA 19€

mozzarella fior di latte, crème de truffe d'été, huile d'olive et basilic

Ingrédient supplémentaire +3€