



BUON APPETITO.

CUCINA FAMILIARE DAL 1992

NIELI

RISTORANTE ITALIANO

17 / 19 RUE LOUISE WEISS
75013 PARIS

TEL. 01 45 86 45 33

Fondé au début des années 1990 par les frères Leonardo et Andrea Nieli, le restaurant Nieli est une adresse italienne familiale où se transmettent, depuis plus de trente ans, les saveurs et l'esprit de l'Italie.

Originaires de Sicile, les fondateurs y proposent une cuisine généreuse et authentique, inspirée de leurs traditions familiales.

Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec la nouvelle génération, Marco et Stefano, qui perpétuent cet héritage avec la même passion.



Chaque matin, les pâtes fraîches sont préparées sur place, façonnées selon les gestes artisanaux de la tradition italienne.



L'huile d'olive Nieli, issue de la plantation familiale d'oliviers en Sicile, témoigne d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

FORMAGGI



Gorgonzola	9,00€
Pecorino siciliano	9,00€
Scamorza affumicata	9,00€
Assiette de fromages	15,00€

DOLCI

Macedonia di frutta	8,50€
<i>Salade de fruits</i>	
Tiramisù	8,50€
Panna cotta	8,50€
<i>Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges</i>	
Crème brûlée	8,50€
Profiteroles au chocolat	9,00€
Mousse au chocolat	8,50€
Torta di mele	9,00€
<i>Tarte aux pommes</i>	

GELATI E SORBETTI

Gelati e sorbetti 3 gusti	8,00€
<i>Parfums au choix : vanille, café, chocolat, pistache, cassis, citron, fraise, poire, passion, rhum-raisin</i>	
Café liégeois	9,00€
Chocolat liégeois	9,00€
Banana split	9,50€
Coupe amarena	9,50€
<i>Glace vanille, coulis de cerises, griottes</i>	
Coupe colonel	9,50€
<i>Sorbet citron et vodka</i>	
Coupe Béatrice	9,00€
<i>Sorbet poire et poire Williams</i>	
Coupe Paris	9,50€
<i>Sorbet citron et champagne</i>	
Coupe Martinique	9,00€
<i>Glace rhum-raison et rhum</i>	

Supplément : chantilly maison +1,50€

APERITIVI E BEVANDE

Anis 2cl	5,90€	Eau minérale 1L	5,90€
Kir 12cl	5,90€	Eau minérale 50cl	3,90€
Suze 5cl	6,50€	Bière Peroni 33cl	5,90€
Porto 5cl	7,50€	Bière dello Stretto 33cl	6,40€
Kir Royal 12cl	9,50€	Coca-Cola 33cl	4,90€
Marsala 5cl	7,00€	Coca-Cola zéro 33cl	4,90€
Whisky 4cl	8,50€	Orangina 25cl	4,90€
Campari 5cl	8,50€	Fuzetea 25cl	4,90€
Martini rosso/bianco 12cl	8,50€	Jus de fruits (orange, abricot, pomme, tomate)	4,90€
Negroni 12cl	9,50€		
Spritz Apérol 24cl	9,90€	25cl	
Spritz Limoncé 24cl	9,90€	Mocktail maison 25cl	7,20€
Spritz Italicus 24cl	12,00€		
Spritz St-Germain 24cl	12,00€		
Prosecco 12cl	7,50€		
Coupe de champagne 12cl	9,50€		
<i>Sélection maison</i>			

Huile d'olive Nieli
En vente dans notre restaurant

BEVANDE CALDE

Cappuccino	4,90€
Café	2,50€
Décaféiné	2,50€
Thé	4,50€
Infusion	4,50€
Café gourmand	8,90€
Thé gourmand	9,40€





VINI

PIEMONTE DOC	37,5cl	75cl	SICILIA DOC	75cl
Barbera		32,00€	Regaleali	32,00€
Dolcetto		33,00€	<i>Rouge, rosé ou blanc</i>	
Barbaresco		66,00€	Etna	45,00€
Barolo		72,00€	<i>Rouge ou blanc</i>	
VENETO DOC			Rosso del Conte	82,00€
Bardolino		29,00€	Riserva del conte	195,00€
Bardolino chiaretto	17,50€	29,00€	VINO DELLA CASA	
Valpolicella Ripasso	17,50€	33,00€	<i>Rouge, rosé ou blanc</i>	
FRIULI DOC			verre	50cl
Prosecco		32,00€		
Pinot Grigio	16,50€	31,00€	CHAMPAGNE	
			Moët & Chandon	85,00€

DIGESTIVI

Lambrusco secco		28,00€	Limoncello	6,50€
Lambrusco amabile		28,00€	Grappa	7,00€
TOSCANA DOC			Sambuca	6,50€
Chianti		27,00€	Amaretto	6,50€
Chianti Classico	18,00€	32,00€	Averna	6,50€
Chianti Classico Riserva		45,00€	Gin	6,00€
Nobile di Montepulciano		43,00€	Vodka	6,00€
Rosso di Montalcino		43,00€	Cognac	8,00€
Brunello di Montalcino		94,00€	Armagnac	8,00€
			Fernet Branca	6,50€
			Poire Williams	7,00€
			Cynar	6,50€



CARNE



Scaloppina alla milanese	17,00€
<i>Escalope de veau panée</i>	
Saltimbocca	18,50€
<i>Escalope de veau, jambon de Parme, vin blanc et sauce</i>	
Bocconcini della casa	18,50€
<i>Escalope de veau, jambon blanc, mozzarella, tomate et crème fraîche</i>	
Osso-buco	20,00€
<i>Jarret de veau à la tomate fraîche</i>	
Filetto alla griglia	23,50€
<i>Filet de boeuf grillé</i>	
Filetto	24,50€
<i>Filet de boeuf, sauce au choix : gorgonzola, poivre vert, pleurotes et moutarde</i>	



PESCE

Calamari fritti	18,50€
<i>Calamars frits et bâtonnets de courgettes</i>	
Fritto misto	21,00€
<i>Langoustines, calamars, éperlans et courgettes</i>	
Salmonella alla griglia	21,00€
<i>Saumon grillé</i>	
Sogliola alla mugnaia	31,00€
<i>Sole meunière</i>	



ANTIPASTI

Affettato misto 16,00€

Charcuteries italiennes

Prosciutto di Parma 17,00€

Jambon de Parme

Antipasto casereccio 18,00€

Méli-mélo d'entrées italiennes

Carpaccio de bœuf 14,00€

Fines tranches de boeuf, céleri et copeaux de grana padano

Supplément burrata +4,50 €

Salmone marinato 15,50€

Saumon mariné au basilic et au citron

Supplément burrata +4,50 €

Melanzane alla parmigiana 16,00€

Aubergines gratinées au four

Pomodoro e mozzarella di Bufala 14,50€

Tomate et mozzarella de Bufflonne

INSALATE

Capricciosa 15,00€

Tomate, laitue, œuf, copeaux de grana padano, carotte, concombre, olives

Burrata 17,00€

Burrata, roquette, jambon de Parma, tomates cerises, copeaux de grana padano

MENU

Entrée et plat ou plat et dessert - 21,00€ (midi)

Entrée, plat et dessert - 29,00€ (midi et soir)

ANTIPASTI

Affettato misto

Charcuteries italiennes

Carpaccio de bœuf

Fines tranches de bœuf, céleri et copeaux de grana padano

Pomodoro e mozzarella di Bufala

Tomate et mozzarella de Bufflonne

PIATTI

Scaloppina alla milanese

Escalope de veau panée

Calamari fritti

Calamars frits et bâtonnets de courgettes

Penne alla siciliana

Pâtes aux aubergines, mozzarella et tomates fraîches

Lasagna alla bolognese

Pâtes gratinées au four à la sauce bolognaise

Pizza au choix*

DOLCI

Tiramisù

Macedonia di frutta

Salade de fruits

Panna cotta

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges

Mousse al cioccolato

Mousse au chocolat

PASTA

Tagliolini al pomodoro e basilico Fines pâtes à la tomate et au basilic Supplément stracciatella +3€	14,00€
Tagliatelle alla carbonara Pâtes avec jaune d'oeuf, poitrine fumée et crème	15,00€
Tagliatelle al salmone Pâtes au saumon frais et fumé	15,00€
Spaghetti agli scampi Spaghetti aux langoustines	17,00€
Spaghetti alle vongole veraci Spaghetti aux palourdes	17,00€
Spaghetti con seppie Spaghetti aux sèches	17,00€
Ravioli di magro al gorgonzola Pâtes farcies aux épinards et ricotta, sauce au gorgonzola	16,00€
Penne al pesto di pistacchio Pâtes au pesto de pistaches Supplément speck +2€ Supplément stracciatella +3€	14,00€
Penne alla siciliana Pâtes aux aubergines, mozzarella et tomates fraîches	16,00€
Penne con crema di tartufo e funghi Pâtes à la crème de truffe et aux champignons Supplément stracciatella +3€	16,00€
Penne arrabbiata Sauce tomate, ail, piment	15,00€
Lasagna alla bolognese Pâtes gratinées au four à la sauce bolognaise	16,00€



Nos pâtes sont faites maison, sauf les spaghetti

PIZZE

Margherita* Sauce tomate et mozzarella	12,00€
Napoletana* Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et origan	14,00€
Regina* Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons	14,00€
Pistacchiosa Sauce tomate, burrata, mortadella, tomates cerises et pistaches	16,50€
Tartufata Crème de truffe, champignons, tomates cerises, roquette, burrata	18,00€
Ciliegino Sauce tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerises et basilic	16,00€
Calzone Sauce tomate, mozzarella, jambon et oeuf	14,50€
Formaggera Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano et scamorza	15,00€
Cipolla Sauce tomate, oignons, olives, thon et oeuf	14,50€
Quattro stagioni Sauce tomate, mozzarella, olives, artichaut, champignons et jambon blanc	15,00€
Parmigiana Sauce tomate, mozzarella, aubergines, basilic et oeuf	15,50€
Vegetariana Sauce tomate, mozzarella, brocolis, poivrons et aubergines	15,00€
Paesana Sauce tomate, mozzarella, poitrine fumée et oeuf	15,00€
Calabrese Sauce tomate, mozzarella et salami épicé	16,00€
Parma Sauce tomate, mozzarella et jambon de parme	17,00€
Salmone Crème fraîche, mozzarella, saumon frais et tomates cerises	16,00€
Valtellina Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette et grana padano	16,50€



La pâte de nos pizzas est faite maison

