

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with leaves and olives, rendered in a light green, sketchy style. A thin vertical red line runs down the center of the page.

CUCINA FAMILIARE DAL 1992

NIELI

RISTORANTE ITALIANO

BUON APPETITO.

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

GELATI E SORBETTI

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

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€	25cl	
Spritz Apérol 24cl	9,90€	Mocktail maison 25cl	7,20€
Spritz Limoncé 24cl	9,90€		
Spritz Italicus 24cl	12,00€		
Spritz St-Germain 24cl	12,00€		
Prosecco 12cl	7,50€		
Coupe de champagne 12cl <i>Sélection maison</i>	9,50€		

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

Barbera	32,00€
Dolcetto	33,00€
Barbaresco	66,00€
Barolo	72,00€

VENETO DOC

Bardolino	29,00€
Bardolino chiaretto	17,50€ 29,00€
Valpolicella Ripasso	17,50€ 33,00€

FRIULI DOC

Prosecco	32,00€
Pinot Grigio	16,50€ 31,00€

EMILIA DOC

Lambrusco secco	28,00€
Lambrusco amabile	28,00€

TOSCANA DOC

Chianti	27,00€
Chianti Classico	18,00€ 32,00€
Chianti Classico Riserva	45,00€
Nobile di Montepulciano	43,00€
Rosso di Montalcino	43,00€
Brunello di Montalcino	94,00€

SICILIA DOC

75cl

Regaleali 32,00€
Rouge, rosé ou blanc

Etna 45,00€
Rouge ou blanc

Rosso del Conte 82,00€
Riserva del conte 195,00€

VINO DELLA CASA

Rouge, rosé ou blanc

verre 50cl

6,20€ 14,00€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon 85,00€

DIGESTIVI

Limoncello	6,50€
Grappa	7,00€
Sambuca	6,50€
Amaretto	6,50€
Averna	6,50€
Gin	6,00€
Vodka	6,00€
Cognac	8,00€
Armagnac	8,00€
Fernet Branca	6,50€
Poire Williams	7,00€
Cynar	6,50€

CARNE



Scaloppina alla milanese

Escalope de veau panée

17,00€

Saltimbocca

Escalope de veau, jambon de Parme, vin blanc et sauge

18,50€

Bocconcini della casa

Escalope de veau, jambon blanc, mozzarella, tomate et crème fraîche

18,50€

Osso-buco

Jarret de veau à la tomate fraîche

20,00€

Filetto alla griglia

Filet de boeuf grillé

23,50€

Filetto

Filet de boeuf, sauce au choix : gorgonzola, poivre vert, pleurotes et moutarde

24,50€



PESCE

Calamari fritti

Calamars frits et bâtonnets de courgettes

18,50€

Fritto misto

Langoustines, calamars, éperlans et courgettes

21,00€

Salmone alla griglia

Saumon grillé

21,00€

Sogliola alla mugnaia

Sole meunière

31,00€



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

Nos pâtes sont faites maison, sauf les spaghetti

PIZZE



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

La pâte de nos pizzas est faite maison