

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

Antipasti (à partager ou pas)

LA FOCACCIA 5

Focaccia tiède au romarin

L'ARTICHAUT FRIT 8

Artichaut, crème de chèvre frais

LA MORTADELLA EN CHIFFONNADE 9

Mortadella aux éclats de pistache

LES CROSTINIS DE CANARD 9

Rillettes de canard, pickles d'oignons, figue séchée

L'ARANCINI GORGONZOLA 9

Arancini avec son espuma de parmesan

L'ARANCINI TOULOUSAIN 10

Arancini avec sa farce à la saucisse de Toulouse, sauce tomate, basilic, parmesan

LE VITELLO TONNATO 11

Veau cuit finement tranché, sauce tonnato, câpres

LA BURRATA ENTIÈRE CRÉMEUSE 13

Burrata 200g, huile d'olive vierge, basilic, fleur de sel

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 18

Mortadella, San Daniele, Spianata avec sa focaccia, beurre huile d'olive romarin

Pizzas 30 cm

LA MARGHERITA 13

Base tomate, mozzarella di Buffalo, basilic, huile d'olive

LA REGINA 14

Base tomate, fior di latte, jambon, champignon, olive, origan

LA VÉGÉTARIENNE 14

Fior di latte, aubergine, artichaut, tomate séchée, pesto

LA PARMA 16

Base tomate, fior di latte, roquette, san daniele, copeaux de parmesan, huile d'olive

LA MORTADELLA 16

Fior di latte, oignon confit, mortadella, ricotta, pesto pistache

LA 4 FROMAGES 16

Base crème, fior di latte, gorgonzola, pecorino, parmesan

LA CANARD 17

Base crème, fior di latte, champignon, oignon confit, pomme de terre, magret séché, huile infusée à l'ail

Pasta

LA CARBONARA « LA VRAIE DE VRAIE » 16

Tagliatelles, guanciale, émulsion de jaune d'oeuf, parmesan

LES CONCHIGLIONI GENOVESE 17

Pesto alla genovese, stracciatella, compotée de tomates séchées, parmesan, basilic

LES CANNELLONI FAÇON POT-AU-FEU 21

Cannelloni au confit de canard façon pot-au-feu, béchamel pecorino, salpicon de carotte aux herbes

LA RAVIOLE OUVERTE DE GAMBAS 22

Raviole farcie aux gambas, crumble de tomate, bisque, salicorne

Plats

L'AUBERGINE À LA PARMIGIANA 16

Aubergines grillées, basilic, parmesan, fior di latte

L'INSALATA 18

Salade avec sa ballotine de poulet, guanciale, artichaut, tomate cerise, pecorino

LA TAGLIATA DE BOEUF 23 / 44 (POUR 2 PERSONNES)

Emincé de boeuf, pecorino, roquette, pignons de pin torréfiés accompagnés de pommes grenailles

LA SALTIMBOCCA 24

Veau, jambon de parme, pesto alla genovese, mozzarella accompagnée de tagliatelles

LA COSTOLETTA VITELLO ALLA MILANESE 28

Côte de veau panée, jus corsé balsamique, accompagnée de tagliatelles à la sauce tomate, parmesan, basilic

LE MAGRET FERMIER ENTIER 28

Magret de canard, jus corsé balsamique, accompagné de maltagliati sauce gorgonzola, noix torréfiées, choux

Desserts

L'AFFOGATO 6

Affogato avec sa glace vanille

LA PANNA COTTA 7

Coulis et suprême orange, Speculoos, crème de safran, fleur d'oranger

LE TIRAMISU 8

Mascarpone, génoise arrosée au café, crème de châtaigne

LE PANETTONE PERDU 9

Panettone façon perdu, glace pistache (ou turrón)

LA PROFITEROLE 9

Chou, glace vanille, sauce guanaja, grué de cacao

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10

Assortiment de desserts de la carte

- DE
12 ANS

MENU

Bambino

12 €

SIROP À L'EAU ou JUS DE FRUITS
PETITE PIZZA ou PASTA AU CHOIX
BOULE DE GLACE AU CHOIX

Prix nets en euros, service compris.