

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

Certaines de nos préparations peuvent être adaptées pour être sans gluten ou végétariennes.

N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle pour plus d'informations. *Prix nets en euros, service compris.*

Pasta

LA CARBONARA « LA VRAIE DE VRAIE » 16

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

LES CONCHIGLIONI GENOISE 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

Pizzas 30 cm

LA MARGHERITA 13

Base tomate, mozzarella di Buffala, 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

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

- 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

Certaines de nos préparations peuvent être adaptées pour être sans gluten ou végétariennes.

N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle pour plus d'informations. Prix nets en euros, service compris.

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

Cafés

ESPRESSO, DÉCA, NOISETTE 2

DOUBLE CAFÉ, DOUBLE DÉCA 4

CAFÉ CRÈME 4

CAPPUCCINO 4,80

THÉ 5

IRISH COFFEE 9

Digestifs

LIMONCELLO 7

GET 27 7

MANZANA 7

ARMAGNAC 9

COGNAC 9

JACK DANIEL'S 9

DIPLOMÁTICO 10

BOMBAY SAPPHIRE 10

VODKA GREY GOOSE 10

Brunch

MENU UNIQUE 30 €

BOISSON CHAUDE

café, thé, chocolat chaud, cappuccino

JUS FRAIS

TARTINE DE PAIN FRAIS AVEC CONFITURE

PANETTONE, NOCCIOLATA, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE

SALADE DE FRUIT FRAIS

FOCCACIA, STRACCIATELLA, TOMATE CERISE, PESTO, SALADE DE ROQUETTE

VELOUTÉ DE COURGE, PIGNON DE PIN, CRÈME FRAICHE

**CROSTINIS DE CANARD AVEC RILLETTES DE CANARD,
FIGUES SÉCHÉES, PICKLES D'OIGNONS**

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE ITALIENNE DU MOMENT

Certaines de nos préparations peuvent être adaptées pour être sans gluten ou végétariennes.

N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle pour plus d'informations. Prix nets en euros, service compris.

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

Cocktails

APEROL SPRITZ 10

Aperol, Prosecco, orange, Perrier

MOJITO 10

Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

MARGARITA 10

Tequila, triple sec, citron vert

CAÏPIRINHA 10

Cachaça, citron vert, sucre de canne

MOSCOW MULE 10

Vodka, ginger beer, citron pressé

BLOODY MARY 10

Vodka, jus de tomate, jus de citron

NEGRONI 10

Gin, Campari, Vermouth doux

Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2 CL 3,50

MARTINI blanc/rouge, Campari, Suze, Muscat, Porto 6 CL 5

KIR cassis, mûre, pêche, violette 10 CL 6

Bières

MORRETI 25 CL (BIÈRE PRESSION) 5

PERONI NASTRO AZZURO BLONDE 33 CL (BIÈRE BOUTEILLE) 6

DESPERADOS, CORONA (BIÈRE BOUTEILLE) 6

Les vins

VERRE
12,5 CL

BOUTEILLE
75 CL

Rouge

TENUTA GIUSTINI <i>Italie Pouilles, Cuvée Patù IGP Salento</i>	6 / 26
TERRE DEL BRUNO <i>Italie Toscane, DOCG Chianti Riserva</i>	35
CHÂTEAU BOUISSET <i>La Clape, Cuvée Les Bécassines</i>	6 / 26
CAVE BRUNEAU DUPUY <i>Saint Nicolas De Bourguei, Cuvée Si Le Vin</i>	26
CHEMIN DES RÊVES <i>Pic Saint Loup, Cuvée Optimiste</i>	29
SAINTE MARIE DES CROZES <i>Corbières, Cuvée Hector et Juliette</i>	29
CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS <i>Corbières Boutenac, Cuvée Romain Pauc</i>	8 / 42
VIEUX TÉLÉGRAPHE <i>AOC Châteauneuf-du-pape, Cuvée Télégramme</i>	52

Blanc sec

CANTAVITAE <i>Italie Napoli, Dama del Sole IGP Campania</i>	26
VIGNERONS D'ARGLIERS <i>Pays d'Oc, Cuvée Le Romarin</i>	6 / 25
DOMAINE DE L'ARJOLLE <i>Côtes De Thongue, Cuvée Equinoxe blanc</i>	29
VIGNERONS DE BUXY <i>Bourgogne, Montagny 1^{er} Cru « Les Coères »</i>	7 / 35

Blanc doux

DOMAINE DE MILLET MOELLEUX <i>Gascogne</i>	5 / 24
--	--------

Rosé

CHÂTEAU DE CORNEILLA <i>Roussillon, Cuvée Gris-Gris</i>	26
AUROSE PROVENCE <i>Côtes de Provence, Cuvée Bain de Midi</i>	6 / 29

Champagne

CHAMPAGNE THIERRY MASSIN <i>Cuvée Embl'm</i>	50
CHAMPAGNE DEUTZ	12 / 80

Boissons sans alcool

ACQUA PANNA 75 CL 6

SAN PELLEGRINO 75 CL 6

PERRIER 33 CL 4

SIROP À L'EAU 2,50

Grenadine / menthe / citron / orgeat / fraise / pêche / violette

LIMONADE GASSOSA 27,5 CL 4,50

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33 CL 4

ORANGINA 25 CL 4

FUZETEA 25 CL 4

JUS DE FRUITS PAGO 25 CL 4

Pomme / orange / tomate / ananas

VIRGIN MOJITO 7

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

VIRGIN SPRITZ 7

Sirop d'orange Spritz, jus de citron vert, gingembre, tonic