

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

Cocktails

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

NEGRONI 10

Gin, Campari, Vermouth doux

LES SPRITZ

APEROL SPRITZ 10

CAMPARI SPRITZ 10

SAINT GERMAIN SPRITZ 11

LIMONCELLO SPRITZ 11

ITALICUS SPRITZ 11

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

PERONI NASTRO AZZURO BLONDE 33 CL (BIÈRE BOUTEILLE) 6

DESPERADOS, CORONA (BIÈRE BOUTEILLE) 6

Les vins

VERRE 12,5 CL BOUTEILLE 75 CL

Rouge

LAMBRUSCO <i>Grasparossa di castelvetro</i> DOP Rosso	5 / 21
TENUTA GIUSTINI <i>Cuvée Patù, IGP Salento, Italie Pouilles</i>	6 / 26
TERRE DEL BRUNO <i>Riserva, DOCG Chianti Riserva, Italie Toscane</i>	35
CHÂTEAU BOUISSET <i>Cuvée Les Bécassines, AOP La Clape</i>	6 / 26
CAVE BRUNEAU DUPUY (BIO) <i>Cuvée Si Le Vin, AOP Saint Nicolas De Bourguei</i>	28
CHEMIN DES RÊVES (BIO) <i>Cuvée Optimiste, AOP Pic Saint Loup</i>	32
SAINTE MARIE DES CROZES (BIO) <i>Cuvée Hector et Juliette, AOP Corbières</i>	35
CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS <i>Cuvée Romain Pauc, AOP Corbières Boutenac</i>	42
VIEUX TÉLÉGRAPHE <i>Cuvée Télégramme, AOP Châteauneuf-du-papet</i>	66

Blanc sec

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

Blanc doux

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

Rosé

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

Champagne

PROSECCO	6 / 30
CHAMPAGNE THIERRY MASSIN <i>Cuvée Embl'm</i>	10 / 50
CHAMPAGNE DEUTZ	80

Boissons sans alcool

ACQUA PANNA 75 CL 6

SAN PELLEGRINO 1 L 6

PERRIER 33 CL 4

SIROP À L'EAU 2,50

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

LIMONADE 33 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 8

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

VIRGIN SPRITZ 8

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

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 10

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 14

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 » 17

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

LES CONCHIGLIONI GENOVESE 18

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

LES CANNELLONI FAÇON POT-AU-FEU 22

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

LA RAVIOLE OUVERTE DE GAMBAS 24

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

Pizzas 30 cm

LA MARGHERITA 14

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

LA REGINA 15

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

LA VÉGÉTARIENNE 15

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 17

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

LA CANARD 18

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

SUPPLÉMENT : LÉGUME 1€ CHARCUTERIE OU STRACCIATELLA 2 €

Plats

L'AUBERGINE À LA PARMIGIANA 17

Aubergines grillées, basilic, parmesan, fior di latte

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

Emincé de boeuf, pecorino, roquette, pignons de pin torréfiés accompagné de tagliatelles à la sauce tomate, parmesan, basilic

LE MAGRET ANATRA (250G) 28

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

LA COSTOLETTA VITELLO ALLA MILANESE 29

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

MENU

- DE
12 ANS

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 9

Mascarpone, génoise arrosée au café, crème de châtaigne

LE PANETTONE PERDU 10

Panettone façon perdu, glace pistache (ou turrón)

LA PROFITEROLE 10

Chou, glace vanille, sauce guanaja, grué de cacao

Cafés

ESPRESSO, DÉCA, NOISETTE 2

DOUBLE CAFÉ, DOUBLE DÉCA 4

CAFÉ CRÈME 4

CAPPUCCINO 4,80

THÉ 5

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, cappuccino, chocolat chaud

JUS DE FRUITS FRAIS

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

OU

CROSTINIS ŒUFS BROUILLÉS, JAMBON DE PARME

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

OU

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA

TIRAMISU

PANETTONE, NOCCIOLATA, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE

SALADE DE FRUITS FRAIS

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.