

# 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<sup>er</sup> 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**