

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 7

Focaccia au romarin, sauce vierge olive taggiasche

LE VITELLO TONNATO 11

Veau cuit finement tranché, sauce tonnato, câpres

L'ARTICHAUT ALLA GIUDIA 12

Artichaut frit, crème de pecorino et chiffonnade de jambon de Parme

LA FRITTURA DI CALAMARI 14

Encornets frits, aioli à l'ail noir

LA BURRATA PAPPAL POMODORO 14

Burrata servie sur un gaspacho de tomate, focaccia à l'italienne, basilic frais, fleur de sel

LES ANTIPASTI ALL'ITALIANA 12 (POUR 2 PERS.) / 18 (POUR 4 PERS.)

Mortadella, jambon San Daniele, magret de canard séché, aubergines confites avec sa focaccia au 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.

Plats

LA SALADE DEL MEZZOGIORNO 18

Mozzarella di bufala fumée, mélange de salades, aubergines confites et petits légumes du soleil, focaccia

L'AUBERGINE À LA PARMIGIANA 18

Aubergines grillées, basilic, parmesan, fior di latte avec salade de roquette, tomates confites et crumble de parmesan

LE TARTARE DE BOEUF 23

Tartare préparé au couteau, accompagné de gnocchis à la crème de parmesan

LA TAGLIATA DE BOEUF 23 (POUR 1 PERS.) / 44 (POUR 2 PERS.)

Emincé de boeuf, roquette, parmesan accompagné de pommes de terre fondantes

LA COSTOLETTA VITELLO ALLA MILANESE 29

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

Pasta

LA CARBONARA « LA VRAIE DE VRAIE » 17

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

LES CONCHIGLIONI GENOVESE 18

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

LES SPAGHETTI GAMBAS, CRUMBLE À L'ENCRE DE SEICHE 22

Gambas snackées avec bisque de crustacés

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.

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, jambon San Daniele, copeaux de parmesan, huile d'olive

LA FRESCA 17

Base crème, fior di latte, mortadella, tomates cerises et copeaux de parmesan

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 €

- 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 AUX FRUITS DE SAISON 7

Crème fondante, accompagnée de fruits frais du moment

LE TIRAMISU AL CAFFÉ 9

Biscuits imbibés de café, légèrement croquants, et sa crème de mascarpone

LE TIRAMISU AL PISTACCHIO 10

Biscuits imbibés de café, légèrement croquants, et crème de mascarpone à la pistache, parsemée de pistaches concassées

LE CANNOLO SICILIANO 11

Crème de ricotta sucrée, éclats de chocolat et pistaches concassées

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

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.

Menu découverte

MENU À 35 €

(HORS BOISSON)

ENTRÉE AU CHOIX

ARTICHAUTS À LA GIUDIA

Chiffonnade de jambon de Parme, crème de pecorino

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX

Petits légumes croquants, focaccia à l'encre de seiche

PLAT AU CHOIX

POISSON – FILET DE DAURADE À LA SICILIENNE

Tomates cerises, câpres, olives violettes et légumes de saison

VIANDE – OSSO BUCO À LA MILANAISE

Pâtes fraîches à la crème de parmesan

DESSERT AU CHOIX

QUENELLE DE GORGONZOLA À LA CUILLÈRE

TIRAMISU AU CAFÉ

Prix nets en euros, service compris.

Menu dégustation

MENU À 50 €

(VIN INCLUS, UNE BOUTEILLE POUR 4)

ENTRÉE AU CHOIX

GAMBAS « BELLA VISTA »

Gambas snackées, ouvertes et nappées d'une sauce vierge à la tomate fraîche

TARTARE DE VEAU À L'ITALIENNE

Veau finement coupé, assaisonné aux pignons de pin, tomates séchées et pesto, servi sur une crème de poivron doux

PLAT AU CHOIX

PIÈCE DE BŒUF FAÇON ROSSINI

Pièce de boeuf avec une escalope de foie gras snackée, jus de bœuf truffé servi avec un millefeuille de pommes de terre

RAVIOLE DE LA MER

Raviole fraîche farcie aux saveurs marines, servie sur une bisque de crustacés

DESSERT AU CHOIX

TRILOGIE DE FROMAGES ITALIENS

Sélection affinée de trois fromages emblématiques de l'Italie

TIRAMISU À LA PISTACHE DE SICILE

Revisite du classique italien à la pistache sicilienne