

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

CARTE
AUTOMNE / HIVER

Menu midi Suggestions du jour

NOTRE CHEF VOUS PROPOSE DES CRÉATIONS DU JOUR,
INSPIRÉES PAR LES PRODUITS FRAIS DU MOMENT.

Antipasti (à partager ou pas)

FOCACCIA FAÇON BRUSCHETTA II

Focaccia croustillante, fines tranches de magret, sa crème de chèvre

IL VITELLO TONNATO II

Veau cuit finement tranché, sauce tonnato, câpres

L'ARTICHAUT ALLA GIUDIA 12

Artichaut frit, crème de Parmesan, chiffonnade de jambon de Parme

CALAMARI ALLA CARBONARA 14

Encornets fondants, guanciaie croustillant, émulsion de jaune d'oeuf

LA BURRATA D'AUTUNNO 15

Burrata artisanale, sauté de champignons de saison, noisettes torréfiées, huile de truffe

AFFETTATO MISTO ALL ITALIANA 12 (POUR 2 PERS.) / 18 (POUR 4 PERS.)

Chiffonnade de mortadelle, jambon de Parme, magret de canard, focaccia tiède

Prix nets en euros, service compris.

*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.*

Plats

LE TARTARE DE BOEUF 23

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

LA TAGLIATA DE BOEUF 25 (POUR 1 PERS.) / 48 (POUR 2 PERS.)

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

LA COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 29

Côte de veau panée, accompagnée de spaghetti à la crème de parmesan

Pasta

LA CARBONARA « LA VRAIE DE VRAIE » 17

Spaghetti, guanciale croustillant, émulsion de jaune d'oeuf

GNOCCHI À LA TARTUFATA 18

Gnocchi artisanal, crème de tartufata, burrata crémeuse

IL CANNELLONI BICOLORE 22

Pâte fraîche à l'encre de seiche et au ragoût de la mer selon poisson du jour, sauce armoricaine

MAFALDINE DU SUD-OUEST 25

Mafaldine courte de pâte fraîche, veau confit, escalope de foie gras snacké, jus de viande corsé

Prix nets en euros, service compris.

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.

Desserts

L'AFFOGATO 6

Affogato avec sa glace vanille

LE TIRAMISU AL CAFFE 9

Biscuits imbibés de café, légèrement croquants, crème de mascarpone

LE TIRAMISU AL PISTACCHIO 10

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

PANETTONE CROQUANTE 10

Panettone légèrement caramélisée, crème de mascarpone sucrée

LE CANNOLO SICILIANO 11

Crème de picota sucrée, éclats de chocolat, pistaches concassées

- DE
12 ANS

MENU

Bambino

12 €

SIROP À L'EAU ou JUS DE FRUITS

PASTA AU CHOIX

BOULE DE GLACE AU CHOIX

Prix nets en euros, service compris.

*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.*

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

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>Patù, IGP Salento, Italie Pouilles</i>	6 / 26
CANTINE FINA (BIO) <i>Miral Nero d'avola, DOC Sicilia</i>	28
CHÂTEAU BOUISSET <i>Les Bécassines, AOP La Clape</i>	6 / 26
CAVE BRUNEAU DUPUY (BIO) <i>Si Le Vin, AOP Saint Nicolas De Bourguei</i>	28
DOMAINE PIÉBLANC <i>Bourdon, AOP Côtes du Rhône</i>	32
CHEMIN DES RÊVES (BIO) <i>Optimiste, AOP Pic Saint Loup</i>	38
CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS <i>Romain Pauc, AOP Corbières Boutenac</i>	48

Blanc sec

CANTAVITAE <i>Dama del Sole, IGP Campania, Italie Napoli</i>	6 / 26
SANTA MARIA DE LA PALMA <i>DOC Vermentino di Sardegna</i>	29
VIGNERONS D'ARCELIERS <i>Le Romarin, IGP Pays d'Oc</i>	6 / 26
VIGNERONS DE BUXY <i>Buissonnier, AOP Bourgogne Aligoté</i>	32

Blanc doux

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

Rosé

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

Pétillant

PROSECCO	6 / 30
MOSCATO D'ASTI <i>Dogliotti DOCG</i>	6 / 30
CHAMPAGNE THIERRY MASSIN <i>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