

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 5I 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 DOP Rosso</i>	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 Bourgueil</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'ARCELIER <i>Le Romarin, IGP Pays d'Oc</i>	6 / 26
VIGNERONS DE BUZY <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

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)

LA BURRATA D'HIVER 14

Burrata crémeuse, betterave et panais rôtis au poivre de Sichuan

ARANCINI 10

Risotto au lard de Colonnata, coulis de tomates au basilic

VITELLO TONNATO 11

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce tonnato, pesto rosso, pickles d'oignons rouges

FOCACCIA DEL MARE 11

Saumon gravlax au thym citronné, salicorne, crème aux herbes

CRÈME DE BUTTERNUT TRUFFÉE 14 (SUPPLÉMENT BURRATA +5€)

Butternut, pesto verde, origan, pistaches avec émulsion truffée

PLANCHE À PARTAGER 12 (POUR 2 PERS.) / 20 (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

(Supplément légumes de saison : 5,00€)

SAUCISSE DE TOULOUSE EN ITALIE 23

Saucisse de porc, croûte de basilic et violette, accompagnée d'une mousseline de pommes de terre et d'un jus corsé à l'origan

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 24

Bœuf de l'Aveyron préparé au couteau, citron, parmesan, accompagné de linguine au pesto verde

SUPRÈME DE POULET CONTISÉ 26

Suprême de poulet, beurre de basilic, crème montée aux herbes, accompagné d'un crémeux de pomme de terre truffé

Pasta

LA CARBONARA « LA VRAIE DE VRAIE » 17

Linguine, guanciale croustillant, émulsion de jaune d'œuf

TAGLIATELLE AU BASILIC 19

Crème de parmesan, basilic, jambon de Parme en chiffonnade, caramel de balsamique

GNOCCHI À LA CRÈME TRUFFÉE 20

Gnocchi, crème de truffe, burrata crémeuse

IL CANNELLONI AUX DEUX SAUMONS 22

Saumon gravlax en carpaccio, mousseline de saumon frais, ricotta, basilic, pignons de pin, émulsion rosso

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

LA PROFITEROLE CRAQUELIN 12

Chou craquelin, glace vanille, coulis de chocolat, éclats de pistache

LE TIRAMISU AL CAFFE 9

Biscuits imbibés de café, légèrement croquants, crème de mascarpone

TIRAMISU À LA VIOLETTE 10

Biscuits imbibés de café, crème de mascarpone et éclats de sucre à la violette

PANNA COTTA 8

Fruits de saison

L'AFFOGATO 6

Affogato avec sa glace vanille

- 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

CET 27 7

MANZANA 7

ARMAGNAC 9

COGNAC 9

JACK DANIEL'S 9

DIPLOMÁTICO 10

BOMBAY SAPPHIRE 10

VODKA GREY GOOSE 10