

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

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

SUPRÊME DE POULET CONTISÉ 26

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

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.*

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

CARTE
BOISSONS ET VINS

Cocktails

CLASSIQUES

AMERICANO 10

Vermouth rouge, bitter rouge, eau gazeuse

NEGRONI 10

Gin, Campari, Vermouth doux

BASILIC SMASH 11

Gin, basilic, jus de citron, sucre de canne

MARGARITA 11

Tequila, triple sec, citron vert

CAÏPIRINHA 11

Cachaça, citron vert, sucre de canne

LONG ISLAND ICE TEA 15

Vodka, tequila. Rhum blanc, gin, triple sec, sucre de canne, citron jaune, cola

MULES

MOSCOW MULE 10

Vodka, ginger beer, citron pressé

MEXICAN MULE 11

Tequila, ginger beer, citron pressé

JAMAICAN MULE 11

Rhum blanc, ginger beer, citron pressé

LONDON MULE 12

Gin, ginger beer, citron pressé

KENTUCKY MULE 12

Bourbon, ginger beer, citron pressé

FRENCH MULE 12

Cognac, ginger beer, citron pressé

SOURS

AMARETTO SOUR 11

Amaretto, sucre de canne, blanc d'oeuf, bitter

VERONE SOUR 11

Bourbon, vin rouge, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf

WHISKY SOUR 13

Whiskey, citron vert, blanc d'oeuf, sucre de canne

MARTINIS

ESPRESSO MARTINI 12

Liqueur de café, sel, vodka, espresso

TIRAMISU MARTINI 13

Liqueur de café, vodka, espresso, bailey

PORNSTAR MARTINI 14

Vodka, nectar de maracuja, sirop de vanille, liqueur passion, jus de citron vert, prosecco

SPRITZ

APEROL SPRITZ 10

Aperol, prosecco, eau gazeuse, gingembre

CAMPARI SPRITZ 10

Campari, prosecco, eau gazeuse, gingembre

LIMONCELLO SPRITZ 10

Limoncello, prosecco, eau gazeuse, gingembre

ST-GERMAIN SPRITZ 12

St-Germain, prosecco, eau gazeuse, gingembre

ITALICUS SPRITZ 14

Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse, gingembre

Mocktails

Sans alcool 0%

SHIRLEY TEMPLE 7,50

Sirop de grenadine, ginger ale, limonade

VIRGIN BASILIC SMASH 8

Spiritueux «gin» JNPR 0%, jus de citron, sucre de canne

VIRGIN SPRITZ 8

Spiritueux «liqueur d'orange» 0% SPRZ, jus de citron, gingembre, tonic

GIN TO VIRGIN 8

Spiritueux «gin» JNPR 0%, tonic

TRAMONTO ROSSO 8

Sirop d'hibiscus, jus d'ananas, citron vert pressé

BLOODY BERRY 9

Sirop de basilic, hibiscus, purée de fraise, eau gazeuse

VIRGIN AMERICANO 9

«Campari» 0% SPRZ, «Bitter» 0% BTTR, eau gazeuse

CORNSTAR MARTINI (PORNSTAR VIRGIN) 10

Jus fruit de la passion, sirop de vanille et maïs, jus de citron vert

Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 (2 CL) 4

MARTINI ROUGE / BLANC 0% 4

MARTINI (Blanc/Rouge), Campari, Suze, Muscat, Porto (6 CL) 6

KIR Cassis, Mûre, Pêche, Violette (10 CL) 8

Bières

(Bouteilles 33 cl)

PERONI NASTRO AZZURRO BLONDE 6

BIÈRE EDMOND SANS ALCOOL Blanche, IPA ou Blonde au choix 7

BRASSERIE DU MIDI : PANCHO VILLA 8

BRASSERIE DU MIDI : BARBE ROUGE 8

BRASSERIE DU MIDI : DOUBLE IPA 9

Les vins

Rouge

	VERRE 12,5 CL	BOUTEILLE 75 CL
LAMBRUSCO <i>Grasparossa di castelvetro</i> DOP Rosso	5	22
TENUTA GIUSTINI <i>Patù, IGP Salento, Italie Pouilles</i>	6	26
CANTINE FINA (BIO) <i>Miral Nero d'avola, DOC Sicilia</i>	7	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
GAMAY <i>Les Canons, Val de Loire</i>	7	29
BOURDON <i>Domaine de Piéblanc, AOP Côtes du Rhône</i>		30
BEAUMES DE VENISE <i>Domaine de Piéblanc, Les Hauts</i>		33
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
VIGNERONS D'ARCELIERS <i>Le Romarin, IGP Pays d'Oc</i>	6	26
VIGNERONS DE BUXY <i>Buissonnier, AOP Bourgogne Aligoté</i>		32
CHARDONNAY <i>Macon Village, Domaine des Crêts (2023)</i>		39

Blanc doux

DOMAINE DE MILLET MOELLEUX <i>IGP Côtes-de-Gascogne</i>	5	24
SAUVIGNON <i>Menetou Salon, Domaine Dionet (2024)</i>	8	35

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

OGEU GAZEUSE 1 L 7

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

FUZETEA 25 CL 4

JUS DE FRUITS PAGO 25 CL 4

Pomme / orange / tomate / ananas

Cafés

TORRÉFACTION FLORIO

ESPRESSO, DÉCA, NOISETTE 2

DOUBLE CAFÉ, DOUBLE DÉCA 4

CAFÉ CRÈME 4

CAPPUCCINO 4,80

THÉ 5

Digestifs

LA MENTHEUSE *liqueur de menthe* 7

LA CROQUANTE *liqueur de pomme* 7

LA PULPEUSE *liqueur de citron* 7

ARMAGNAC 9

COGNAC 9

SINGLETON *12 ans d'âge* 10

DIPLOMÁTICO 10

BOMBAY SAPPHIRE 10

VODKA GREY GOOSE 10

SHOOTER CRÉATION 3 l'unité / 25 les 10