

Amore Mia

CUISINE ITALIENNE

CARTE D'ÉTÉ

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)

CAVIALE DI MELANZANE 10

Caviar d'aubergines à l'ail et au romarin monté à la crème, focaccia grillée

MELONE D'AMORE MIA 11

(VERSION PLAT AVEC BURRATA AU PESTO 18)

Fines tranches de melon, jambon de Parme, burratina, crème de balsamique

CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES 12

Tomates anciennes coupées finement, burrata fourrée au pesto

FOCACCIA D'ÉTÉ 12

Jambon de Parme, pesto verde, guindillas (piment), oignons frits


TARTARE DI TONNO ROSSO 14

Tartare de thon rouge, huile citronnée, vierge de légumes marinés

PLANCHE À PARTAGER 12 (POUR 2 PERS.) / 22 (POUR 4 PERS.)

Jambon de Parme, coppa italienne, mortadelle à la pistache, asiago (fromage italien), focaccia

Prix nets en euros, service compris.

*Certaines de nos préparations peuvent être adaptées pour être sans gluten ou végétariennes.
Les plats végétariens sont repérables grâce à un pictogramme () figurant sur la carte.
N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle pour plus d'informations.*

Pasta

LINGUINE PARMA E BURRATINA 20

Linguine à la crème de piquillos, jambon de Parme, burratina

SPAGHETTI NERO DI SEPPIA 23

Spaghetti à l'encre de seiche, crème citronnée aux fruits de mer

RAVIOLI AL BASILICO E PISTACCHIO 24

Ravioli basilic-pistache, ricotta, crème de pecorino, pesto verde

Plats

(Supplément légumes de saison : 5,00€)

INSALATA CÉSAR ALL'ITALIANA 19

Pecorino, poulet pané, sauce César, salade roquette et romaine

ÉPAULE DE PORC DUROC DE BATALLÉ 22

Épaule de porc confite 48 heures dans son jus, linguine

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 24

Bœuf préparé au couteau, huile d'olive, jus de citron de Sicile, pecorino, accompagné d'une salade italienne


POLPO IN INSALATA ITALIANA 24

Poulpe cuit à basse température, marinade acidulée, salade romaine et roquette, petits légumes

GAMBERONI AL PESTO 25

Gambas grillées au pesto, salade de fenouil citronnée, pimientos de Padrón frits

Prix nets en euros, service compris.

Certaines de nos préparations peuvent être adaptées pour être sans gluten ou végétariennes.
Les plats végétariens sont repérables grâce à un pictogramme () figurant sur la carte.
N'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle pour plus d'informations.

Desserts

AFFOGATO CLASSICO 6

Glace vanille, café espresso

AFFOGATO DELLA PRIMAVERA 7

Glace vanille, café espresso et amaretto

LA DUNA ITALIANA 9

Chou fourré à la crème vanillée, caramel à l'huile d'olive

TIRAMISÙ AL CAFFÈ 9

La version traditionnelle du grand classique italien

TIRAMISÙ FRAGOLA 10

Version aux fraises marinées au citron de Sicile, sirop de basilic, crème de mascarpone

CRÈME BRÛLÉE AL PISTACCHIO 11

Crème brûlée à la pistache

MI-CUIT FONDENTE AL CIOCCOLATO 12

Mi-cuit au chocolat, crème mascarpone, glace stracciatella

COUPE GLACÉE AU CHOIX

2,50 (UNE BOULE) / 5 (DEUX BOULES) / 7 (TROIS BOULES)

Vanille, chocolat, café, caramel, stracciatella, mascarpone, pistache, nougat, spéculoos, menthe chocolat, fraise, melon, fruit de la passion, citron jaune, citron vert

- DE
12 ANS

Menu Bambino

11 €

SIROP À L'EAU ou JUS DE FRUITS

PASTA AU CHOIX

(LINGUINE PECORINO E COPPA, LINGUINE AL PESTO VERDE, LINGUINE AL PECORINO)

BOULE DE GLACE AU CHOIX

Prix nets en euros, service compris.

Certaines de nos préparations peuvent être adaptées pour être sans gluten ou végétariennes.
Les plats végétariens sont repérables grâce à un pictogramme (🌱) figurant sur la carte.
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, Campari, eau gazeuse

NEGRONI 10

Gin, Campari, Vermouth rouge

BASILIC SMASH 11

Gin, basilic frais, citron vert, sirop de sucre

MARGARITA 11

Tequila, triple sec, citron vert

CAÏPIRINHA 11

Cachaça, citron vert, sucre de canne

AMARETTO SOUR 11

Amaretto, citron jaune, sirop de sucre, vegan foam

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

SPRITZ

APEROL SPRITZ 10

Aperol, prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 10

Campari, prosecco, eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 10

Limoncello, prosecco, eau gazeuse

ST-GERMAIN SPRITZ 12

St-Germain, prosecco, eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ 14

Liqueur de bergamote, prosecco, eau gazeuse

SARTI ROSA SPRITZ 14

Prosecco, Sarti rosa, eau gazeuse

MARTINIS

ESPRESSO MARTINI 12

Liqueur de café, vodka, espresso, sirop de vanille

TIRAMISU MARTINI 13

Liqueur de café, vodka, espresso, bailey

PORNSTAR MARTINI 14

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

Mocktails

Sans alcool 0%

SHIRLEY TEMPLE 7

Sirop de grenadine, ginger beer, limonade

VIRGIN BASILIC SMASH 8

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

VIRGIN SPRITZ 8

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

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

PORNSTAR VIRGIN 10

Nectar de maracuja, sirop de vanille, citron vert pressé, purée de passion

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

CAPORAL BLANCHE 8

CAPORAL ROUSSE 8

Les vins

VERRE
12,5 CL

BOUTEILLE
75 CL

Rouge

LAMBRUSCO <i>Grasparossa di castelvetro DOP Rosso</i>	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'ARGLIERS <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
CHÂTEAU BARRÉJAT <i>Élixir, Pacherenc du Vic-Bilh</i>	7 / 32

Rosé

CHÂTEAU DE CORNEILLA <i>Gris-Gris, AOP Côtes du Roussillon</i>	6 / 26
AUROSE PROVENCE <i>Bain de Midi, IGP Méditerranée</i>	29
MIRALÝ <i>Rosé Intrigant, IGT Toscana</i>	7 / 32

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

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 4,50

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