



APERITIVI

AVEC ALCOOL

Apérol Spritz	7,9
L'unique, le vrai !	
Fiero OU Campari Spritz	7,9
Pour ceux qui changent !	
Mojito Mio	8,9
Le classique façon AMOREmio !	
Gin ToMio	7,9
LE Ginto' façon AMOREmio !	
CaîpiMio	7,9
La Caîpirinha façon AMOREmio !	

SANS ALCOOL

Vibrante Spritz	6,5
Le Spritz des femmes enceintes ! Martini vibrante, tonic	
Floreale Spritz	6,5
La fête est plus folle ! Martini floréale, limonade	
Mojito Mio Vergine	6,5
Le Vrai sans alcool !	
Limonata BIO	6,5
LA limo al succo di Siracusa IGP	
Aranciata Rossa BIO	6,5
LA limo al succo di Arancia Rossa di Sicilia IGP	



JUSQU'À
20h



COCKTAILS
ET BIÈRES

SAMEDI ET DIMANCHE DE 15H À 20H



ANTIPASTI, FOR SHARING ... OR

NOT !

Focaccia	5,9
Pain à l'huile d'olive, ail et romarin	
Mozarella di bufala AOC	8,9
Boule de 125g en direct de Napoli	
Burratina Pugliese	9,9
125g d'effiloché de Bufala en direct des Pouilles	
Focaccia Tartufata	9,9
Pain à la crème de truffe noire, basilic et parmesan	
Verdure grigliate italiane	13,9
Onions, zucchini, eggplants, peppers, artichokes, parmesan cheese	
Assortimento di salumi	14,9
Planche de Parme, mortadella, salami milano, spianata piquante, bresaola	
Prosciutto di Parma	14,5
Planche de jambon de Parme, beurre, cornichons	

INSALATE

Verde	Salad mix 	5,5
Rucola	Arugula, parmesan shavings, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes 	9,9
Del Capo	Green salad, tomatoes, white cooked ham, provolone, olives	14,9
Emiliano	Lettuce, tomatoes, mozzarella di bufala, Parma ham	15,5
Cuori	Lettuce, tomatoes, mozzarella di bufala, palm heart, artichoke heart 	15,5
Chèvre chaud	Green salad, tomatoes, warm breaded goat cheese with flaked almonds, toasted bread, parmesan cheese 	15,9
Nordica	Lettuce, tomatoes, tuna, smoked salmon, black olives, toasts, butter	15,9
Campagna	Salade de roquette, légumes grillés, jambon de Parme, Burrata Pugliese, parmesan	17,9

PASTE

LINGUINE OU PENNE

Napoletana	Tomato sauce prepared with love 	11,9
Arrabiata	Spicy tomato sauce 	12,9
Bolognaise	Tomato and minced beef simmered with love	13,9
Amatriciana	Tomato sauce, smoked diced bacon, onions	14,9
Al Pesto	Crème fraîche, basil, pine nuts, Parmesan cheese, olive oil, garlic 	15,5
Carbonara	Crème fraîche, diced bacon, egg yolk	15,5
Tre Formaggi	Fresh cream, gorgonzola, smoked provola, parmesan 	15,9
Siciliana	Tomato sauce, garlic, eggplant, zucchini, mozzarella di bufala, arugula 	15,9
Al salmone	Crème fraîche, smoked salmon, tomato, parsley	16,5
Frutti di mare	Tomato sauce, mussels in shell, shrimps, cuttlefish, garlic and parsley	17,9
Alle Vongole	Fresh clams in their shells deglazed with white wine, garlic, parsley, cherry tomatoes	18,9

PIATTI

VEAL CUTLETS

Grillée	simply grilled	18,5
Milanaise	Breaded with homemade breadcrumbs	18,5
Limone	Cream, lemon juice	18,9
Marsala	Cream, dry marsala	18,9
Gorgonzola	Fresh cream, Gorgonzola DOP	21,5
Piémontaise	Cream, mushrooms	19,9
Bolognaise	Fried with breadcrumbs, tomato sauce, ham, mozzarella, oven-baked with cheese on top	21,5
Du Chef	Fried with breadcrumbs, tomato sauce, mozzarella, eggplants, oven-baked with cheese on top	21,5

BEEF

Pavé de rumsteak	Simply grilled	20,5
Pavé de rumsteak poêlé	Pan-fried and flambéed with Brandy, green peppercorn sauce	24,5
Pavé de rumsteak al gorgonzola	crème fraîche, gorgonzola DOP	24,5

SPECIALITÀ

Lasagnes bolognaises Al Forno	Beef, mozzarella and ricotta di bufala	14,9
Parmigiana Al Forno	Eggplants, tomato sauce, mozzarella, ricotta di buffala, Parmesan cheese 	14,9

Our meat is served with linguine, penne, fries OR lettuce.
An extra 2€ per person is applicable for sharing main course, pizza or pasta.
Meat origin is displayed at the entrance of the restaurant.

Net prices inclusive of tax. Checks are not accepted. Bank cards accepted from 8€.



PIZZE

Margherita PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte di salvatore corso [V]	11,9
Siciliana San marzano DOP, caper buds, anchovies, black olives, tarragon	13,9
Calzone PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, egg	14,5
Regina PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, mushrooms	14,5
Pavesi San marzano DOP, mozzarella fior di latte, onions, egg, parmesan cheese [V]	14,9
Solé PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, egg [V]	14,5
Soufflé au saumon	16,9
PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, smoked salmon, fresh cream	
Nettuno PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, garlic, black olives	14,9
Napoletana	14,9
PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, caper flower buds, anchovies, black olives	
Piccante San marzano DOP, mozzarella fior di latte, saucisse napolitaine piquante, oeuf	14,9
Pescatore San Marzano DOP, mussels in shell, shrimps, cuttlefish, garlic, parsley	16,9
Vesuvio	14,9
PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy spianata salami from Calabria	
Bella San marzano DOP, mozzarella fior di latte, salami milano, mortadella PGI	14,9
Pioupiau PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh cream, bacon, egg	14,9
Parma San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Parma ham	15,9
Nordica PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, smoked salmon, fresh cream	16,9
Quattro Formaggi [V]	15,5
San marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, provola fumée	
Quattro Stagioni	14,9
San marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, olives	
Roma	15,5
San marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, œuf, olives	
Vegetariana [V]	15,5
San marzano DOP, mozzarella fior di latte, eggplant, mushrooms, onions, artichokes, peppers, olives	
Caprissima San Marzano DOP, mozzarella di bufala, arugula, Parma ham, cherry tomatoes	17,9
Margherita D.O.P San marzano DOP, mozzarella fior di latte, roquette, Mozzarella di bufala [V]	15,9
Fresca	17,9
PDO San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, arugula, bresaola, parmesan, pesto	

PIZZA WITH A CREAM BASE

Regina Bianca Cream, "fior di latte" mozzarella, ham, mushrooms	14,9
Chèvre-miel Cream, "fior di latte" mozzarella, goat cheese, honey, arugula [V]	15,9
Quattro Formaggi [V]	15,9
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, provola fumée	
Amore Mio	16,5
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, salami milano, parmesan, basilic, sauce pesto	
Tartufata Crème de Truffe noire, mozzarella fior di latte, jambon de parme, parmesan, basilic	17,9

SOFFIATO ROMANO

Caprese Mozzarella di bufala, cherry tomatoes, arugula, olive oil and balsamic vinegar [V]	14,9
De Filippo	15,9
Mozzarella di bufala, cherry tomatoes, arugula, Parma ham, olive oil and balsamic vinegar	
Affumicata	16,5
Mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette, saumon fumé, huile d'olive et vinaigre balsamique	

Soffiato Romano is a plain pizza that has been puffed, opened, then served with your choice of topping.
Any additional ingredient will be charged.
Any sharing dish will be charged 2€ per person.



BIRRE

BOTTLE

Peroni L'incontournable blonde italienne 33cl	7,0
Flea Bianca Blanche artisanale italienne 33cl	8,0
Flea I.P.A IPA artisanale italienne 33cl	8,0

DRAUGHT

Moretti	25CL	50CL
	4,9	9,5

COLD DRINKS

Coca-Cola, Zéro 33cl	5,0
Ice Tea, Limonade 25cl	5,0
Fanta, Schweppes, Orangina 25cl	5,0
Aranciata BIO 27.5cl	6,5
Limonata BIO 27.5cl	6,5
Perrier 33cl	5,5

ACQUE

Eau de source d'Italie plate ou gazeuse 75 cl	6,5
Evian ou San Pellegrino 50 cl	4,9
Sirops à l'eau de Paris Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise 4cl	2,0

ORGANIC FRUIT JUICES & NECTARS

Apple juice, tomato juice	5,5
Orange juice, pineapple juice	5,5
Apricot nectar with pulp	5,5
Additional syrup	0,5

DIGESTIVI

Sambucca, Fernet-Branca	6,5
Amaretto, Limoncello, Grappa	6,5
Armagnac, Calvados, Cognac	6,5
Poire William, Manzana Verde	6,5

HOT DRINKS

Espresso	2,5
Décaféiné	2,6
Noisette	2,6
Café Crème	5,0
Cappuccino OU Chocolat chaud	5,5
Café ou Chocolat Viennois	5,5
Thé vert, vert-menthe ou jasmin	5,0
Thé noir darjeeling ou fruits rouges	5,0
Infusion verveine ou tilleul BIO	5,0

APERITIVI

Kir vin blanc	5,5
Kir Royal	8,0
Coupe de Champagne aoc	9,0
Martini blanc ou rouge	5,5
Spritz	7,9
Marsala aux amandes ou aux œufs, Porto	5,5
Pastis et Ricard	5,5
Gin, Vodka, Whisky, Americano maison	7,0
Jack Daniel's, Chivas	9,0

GLASSES & PITCHERS

	12CL	25CL	50CL
■ Montepulciano BIO	5,5	10,0	19,0
■ Chianti D.O.C.G	6,0	11,0	20,0
■ Chiaretto D.O.C	5,5	10,0	19,0
■ Chardonnay	6,0	11,0	20,0
■ Pinot Grigio BIO D.O.C	5,5	10,0	19,0
■ Prosecco D.O.C Extra Dry	5,5	10,0	19,0

VINI ROSSI

	37,5CL	75CL
■ Lambrusco Secco I.G.T. Cavicchioli		24,0
■ Montepulciano Rosso D.O.C. Cantina Zaccagnini		35,0
■ Chianti Classico D.O.C.G Granaio Gallo Nero	22,0	39,0
■ Valpolicella Classico D.O.C Le Calesselle		35,0
■ Barbera du Piémont D.O.C Vistamonte		29,0
■ Primitivo I.G.T Salento Tenuta Giustini		35,0
■ Nero d'avola D.O.C Sicilia Principi di Butera		35,0
■ Etna D.O.C Tornatore 2020/21		56,0

VINO ROSATO

■ Friuli D.O.C Puattino pinot grigio Ramato	30,0
---	------

VINI BIANCHI

■ Pecorino I.G.T Terre di Chieti - volo	35,0
■ Orvieto D.O.C Bigi	16,0 29,0
■ Basilicate I.G.T Canio Bianco	35,0

CHAMPAGNE

■ Champagne A.O.C Boutillez Marchand	69,0
--	------

DOLCI

Tiramisu With coffee & almond Marsala	7,9
Panna Cotta Plain, with raspberry coulis, chocolate or salted butter caramel	7,9
Pain perdu à l'italienne Brioche, salted butter caramel ice-cream	7,9
Mousse au chocolat Traditional style made with cocoa	7,0
Tarte Tatin à l'italienne served with crème fraîche & whipped cream	8,0
Salade de fruits frais Selection of seasonal fruits	7,5
Café gourmand 4 tiny desserts depending of the Chef's mood with an espresso	9,0
Il Vero Affogato Glace Vanille de Madagascar noyée d'un café espresso	5,9
Crème brûlée Pistaches La crème brûlée mais en mieux !	8,5

FORMAGGI

Gorgonzola D.O.P	7,5
Parmigiano Reggiano	8,0
Mozzarella Fior Di Latte Fumée	7,5
Assortimento di Formaggi	12,0

GELATERIA

HAND-MADE ICE CREAM

Délice Menthe Mint-chocolate ice cream, chocolate ice cream, mint syrup, whipped cream	7,5
Dame Blanche Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	7,5
Coupe Amalfi Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream	7,5
Coupe Capri Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream	7,5
Coupe Amarena Vanilla ice cream, real Amarena morello cherries, a real treat !	7,5
Coupe Colonel Lemon sorbet & Vodka	8,5
Coupe Général Pear sorbet, William pear brandy	8,5
Profiterole Puff pastry, vanilla ice cream topped with chocolate sauce, whipped cream	9,5
Coupe Romaine Chocolate cake, vanilla ice cream, chocolate, hazelnut, whipped cream, roasted almonds	9,0
Coupe Amore Mio Glace citron vert, limoncello et prosecco	8,5
Ice cream or sorbet 3 scoops Choice of: vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, pistachio, mint-chocolate, rum-raisin, lemon, strawberry, blackcurrant, coconut, salted butter caramel, pear, mango	7,5

I NOSTRI PRODUTTORI

Les produits que nous vous proposons
sont soigneusement sélectionnés.

I LATTICINI

DI SALAVATORE
CORSO

IL PESCE

HIODÉE RUNGIS

LA CARNE

BOUCHERIE
OBERKAMPF

Net prices inclusive of tax. Checks are not accepted. Bank cards accepted from 8€.