

Scan me and get  
allergen informations  
and our menus  
in your language !



# AMORE MIO



# Antipasti

<b>Saumon fumé</b> Saumon fumé en tranche & ses toasts	14.9
<b>Tomate-mozzarella</b> Salade verte, tomate romaine, mozzarella, câpres, anchois, origan, basilic	13.9
<b>Légumes grillés à l'italienne</b> Oignons, courgettes, aubergines, poivrons, tomates confites	11.9
<b>Cocktail romain</b> Jambon de parme, mortadella, salami, salami piquant, bresaola, beurre, cornichon	14.9
<b>Jambon de Parme</b> Assiette de jambon de Parme, beurre, cornichons	13.9
<b>Minestrone milanaise</b> Soupe de légumes	10.5
<b>Artichauts à la romaine</b> Carciofi revenus à l'huile d'olive et ail déglacés au brandy	12.9

# Insalate

<b>Emiliano</b> Salade verte, mozzarella, jambon de Parme, tomate romaine	14.5
<b>Del Capo</b> Salade verte, tomate romaine, jambon blanc italien, dés de provolone	13.5
<b>Cuori</b> Salade verte, cœur de palmier, cœur d'artichaut, mozzarella, tomate romaine	14.5
<b>Italienne</b> Salade verte, crudités, thon, œuf dur, olives noires	11.9
<b>Roquette</b> Roquette, copeaux de grana padano, tomates confites	9.9
<b>Verte</b> Salade de saison	5.5
<b>Mixte</b> Salade verte, tomate romaine, carottes, olives	6.9
<b>Nordique</b> Salade verte, thon, saumon fumé, olives noires, tomate romaine	14.9
<b>Chèvre chaud</b> Salade verte, tomate, chèvre chaud pané avec amandes effilées, toasts, grana padano	14.9

# Piatti

## ESCALOPES DE VEAU

<b>Grillée</b> Simplement grillée, salade verte, demi citron	15.9
<b>Piémontaise</b> Crème fraîche, champignons	17.5
<b>Citron</b> Crème fraîche, jus de citron	16.5
<b>Marsala</b> Crème fraîche, marsala sec	16.5
<b>Gorgonzola</b> Crème fraîche, gorgonzola	17.5
<b>Milanaise</b> Panée comme en Italie	16.5
<b>Bolognaise</b> Panée, sauce tomate, jambon, fromage, gratinée au four	17.9
<b>Du Chef</b> Panée, sauce tomate, fromage, aubergines, gratinée au four	17.9
<b>Saltimbocca alla romana</b> 3 piccata de veau, jambon de Parme, sauge, déglacées au Brandy	18.5

## BOEUF

<b>Pavé de rumsteak</b> Grillé tout simplement	16.9
<b>Pavé de rumsteak poêlé</b> Flambé au Brandy, sauce au poivre vert	18.9

## SPECIALITÀ

<b>Lasagnes bolognaises</b> Viande de bœuf et ricotta di bufala	13.9
<b>Parmigiana</b> Aubergines gratinées au four	13.9

Nos viandes sont accompagnées de spaghetti, tagliatelle, penne ou frites, selon votre choix.  
Tout plat, pizza ou pâte partagé implique un supplément de 2€ par personne.  
L'origine de nos viandes est affichée à l'entrée du restaurant.

Prix nets TTC en euros. Chèque non accepté. CB acceptée à partir de 8€.

# Pizze

<b>Siciliana</b> Sauce tomate, câpres, anchois, olives noires, origan	11.9
<b>Margherita</b> Sauce tomate, mozzarella	11.9
<b>Pavesi</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons, œuf, grana padano	12.9
<b>Calzone</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf	12.9
<b>Soufflé au saumon</b> Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche	14.9
<b>Regina</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	12.9
<b>Carlo</b> Sauce tomate, moules, crevettes, seiches, st jacques, ail, persil	14.5
<b>Soleil</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, œuf	12.9
<b>Neptune</b> Sauce tomate, mozzarella, thon, ail, olives noires	13.5
<b>Napolitaine</b> Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives noires, origan	13.9
<b>Bruno</b> Sauce tomate, mozzarella, merguez, œuf	13.9
<b>Vesuvio</b> Sauce tomate, mozzarella, salami piquant	13.9
<b>Bella</b> Sauce tomate, mozzarella, salami, mortadella	13.9
<b>Pioupiau</b> Sauce tomate, mozzarella, crème fraîche, lardons, œuf	13.9
<b>Parma</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	14.9
<b>Nordique</b> Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche	14.9
<b>Colisée</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, viande de bœuf hachée	13.9
<b>Quatre Fromages</b> Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, grana padano, camembert, chèvre	13.9
<b>Roma Spéciale</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, œuf, olives noires	14.0
<b>Quatre Saisons</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives noires	13.9
<b>Végétarienne</b> Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, oignon, artichauts, poivrons, olives noires	13.9
<b>Diavola</b> Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, piment vert	13.5
<b>Margherita D.O.P</b> Sauce tomate, Mozzarella, roquette, Mozzarella di bufala	14.5

## PIZZA FOND DE CRÈME

<b>Chèvre-miel</b> Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, roquette	14.9
<b>Quatre Fromages</b> Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, grana padano, camembert, chèvre	14.5
<b>Reine Blanche</b> Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons	13.9
<b>Pollo</b> Crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons	14.9
<b>Soufflé au poulet</b> crème fraîche, mozzarella, champignon, poulet	13.9

## SOFFIATO ROMANO

<b>De Filippo</b> Mozzarella di bufala, tomates cerise, roquette, jambon de Parme, huile d'olive et vinaigre balsamique	14.9
<b>Affumicata</b> Mozzarella di bufala, tomates cerise, roquette, saumon fumé, huile d'olive et vinaigre balsamique	14.9
<b>Caprese</b> Mozzarella di bufala, tomates cerise, roquette, huile d'olive et vinaigre balsamique	13.5

La Soffiato Romano est une pizza nature gonflée, ouverte, puis garnie au choix.

Tout ingrédient supplémentaire est facturé.

Tout plat, pizza ou pâte partagé implique un supplément de 2€ par personne.

Prix nets TTC en euros. Chèque non accepté. CB acceptée à partir de 8€.

## Birre

### BOUTEILLE

**Edelweiss** 33cl 5.5

Bière blanche des alpes

**Peroni** 33cl 5.0

L'incontournable blonde italienne

### PRESSION

**Moretti** 25CL 4.9 50CL 9.0

## Softs

**Perrier** 33cl 4.5

**Ice Tea, Limonade** 25cl 4.5

**Schweppes, Orangina** 25cl 4.5

**Coca-Cola, Light, Zéro, Fanta** 33cl 4.5

## Acque

**Eau de source d'Italie** 75CL 5.0

plate ou gazeuse

**Evian ou San Pellegrino** 50cl 3.9

## Jus & Nectar de fruit

**Jus de pomme, tomate, ananas** 25CL 4.5

**Jus d'orange, pamplemousse** 4.5

**Nectar à la pulpe de fruit abricot** 4.5

**Supplément sirop** 0.5

## Digestivi

**Armagnac, Calvados, Cognac, Grappa** 4CL 6.5

**Poire William, Mirabelle** 6.5

**Amaretto, Limoncello** 6.5

**Manzana Verde, Fernet-Branca** 6.5

**Cointreau** 6.5

**Grand Marnier, Bailey's** 6.5

## Boissons Chaudes

**Expresso** 2.4

**Décaféiné** 2.5

**Noisette** 2.5

**Cappuccino** 4.5

**Chocolat chaud** 4.5

**Café ou Chocolat Viennois** 4.5

**Thé vert, vert-menthe, noir darjeeling ou fruits rouges** 4.5

**Thé English Breakfast** 4.5

## Aperitivi

**Kir** 12cl 5.5

**Kir Royal** 12cl 6.9

**Coupe de Champagne aoc** 12cl 6.9

**Martini blanc ou rouge** 5cl 5.5

**Véritable américain** 8cl 6.0

**Spritz Apérol, procecco, eau pétillante** 8cl 6.5

**Marsala aux amandes ou aux œufs** 5cl 5.5

**Porto** 5cl 5.5

**Pastis et Ricard** 2cl 5.5

**Gin, Vodka** 4cl 7.0

**Whisky** 5cl 6.0

**Jack Daniel's, Chivas** 5cl 8.0

## Vini Rossi

**Lambrusco Secco I.G.T.** 37,5CL 75CL - 22.0

**Montepulciano Rosso D.O.C.** - 26.0

**Chianti Classico D.O.C. Granaio** 18.0 32.0

**Valpolicella Classico D.O.C Le** 14.5 26.0

**Lilium Tosnana I.G.T Governo** 25.0

## Vino Rosato

**Chiaretto Bardolino D.O.C La** 16.0 26.0

## Vini Bianchi

**Frascati D.O.C Fontana Candida** 17.0 25.0

**Orvieto D.O.C Bigi** 16.0 24.0

**Pinot Grigio I.G.T Bolla** 27.0

## Champagne

**Champagne A.O.C Bouteilles Marchand** 39.0

## Verre & Pichet

**Rosso Veronese I.G.T** 12CL 25CL 50CL 4.0 7.5 13.0

**Chianti D.O.C.** 5.5 10.0 18.5

**Montepulciano BIO** 4.5 8.5 16.5

**Italie Rosé I.G.T.** 4.0 7.5 13.0

**Chiaretto D.O.C** 4.5 8.5 16.5

**Italie Blanc I.G.T.** 4.0 7.5 13.0

**Vermentino BIO** 5.0 9.0 17.0

# Paste

## SPAGHETTI, TAGLIATELLE, PENNE

<b>Napolitaine</b>	<b>11.5</b>
Sauce tomate aux herbes maison	
<b>Amatriciana</b>	<b>12.9</b>
Sauce tomate, lardons fumés, oignons	
<b>Arrabiata</b>	<b>11.9</b>
Sauce tomate pimentée	
<b>Bolognaise</b>	<b>12.9</b>
Sauce tomate et viande de bœuf hachée	
<b>Al Pesto</b>	<b>12.9</b>
Crème fraîche, basilic, pignons, huile d'olive	
<b>Carbonara</b>	<b>13.5</b>
Crème fraîche, lardons, œuf	
<b>Trois fromages</b>	<b>13.9</b>
Crème fraîche, gorgonzola, grana padano, camembert, chèvre	
<b>Au Saumon</b>	<b>14.9</b>
Crème fraîche, saumon fumé	
<b>Aux fruits de mer</b>	<b>14.5</b>
Sauce tomate, ail, moules, crevettes, seiches, st jacques	
<b>Sicilienne</b>	<b>13.9</b>
Sauce tomate, aubergines, courgettes, mozzarella di bufala, salade roquette	
<b>Spaguetti alle vongole</b>	<b>17.0</b>
Palourdes fraîches en coque, ail, persil, tomates cerise, déglacées au vin blanc	

# È Anche...

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta à la Burrata</b>	<b>13.9</b>
<b>Legumi Burrata é Parma</b>	<b>15.0</b>

## PIATTI

<b>Carpaccio de saumon</b>	<b>15.9</b>
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>14.9</b>
<b>Pizza del estate</b>	<b>16.0</b>

## DOLCE

<b>Tiramisù del momento</b>	<b>8.0</b>
-----------------------------	------------

## VINO

Prix nets TTC en euros. Chèque non accepté.  
CB acceptée à partir de 8€.

# Dolci

<b>Mousse au chocolat</b>	<b>7.0</b>
Traditionnelle au cacao	
<b>Panna Cotta</b>	<b>7.5</b>
Nature, au coulis de framboises, au chocolat ou au caramel beurre salé	
<b>Salade de fruits frais</b>	<b>7.0</b>
Sélection de fruits de saison	
<b>Crème brûlée</b>	<b>7.5</b>
A la véritable gousse de vanille	
<b>Pain perdu à l'italienne</b>	<b>7.5</b>
Panettone, glace caramel au beurre salé	
<b>Tiramisu</b>	<b>7.5</b>
Au café & Marsala aux amandes	
<b>Café gourmand</b>	<b>7.9</b>
4 minis desserts & son expresso	
<b>Tarte Tatin à l'italienne</b>	<b>7.5</b>
Servie avec crème fraîche & Chantilly	
<b>Sabayon à l'italienne</b>	<b>8.0</b>
Au marsala aux amandes	

# Gelateria

<b>Délice Menthe</b>	<b>7.5</b>
Glace menthe-chocolat, chocolat, sirop de menthe, Chantilly	
<b>Dame Blanche</b>	<b>7.0</b>
Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly	
<b>Coupe Amalfi</b>	<b>7.0</b>
Glace chocolat, sauce chocolat, Chantilly	
<b>Coupe Capri</b>	<b>7.0</b>
Glace café, sauce café, Chantilly	
<b>Coupe Amarena</b>	<b>7.0</b>
Glace vanille, cerises griottes Amarena, un régal !	
<b>Coupe Colonel</b>	<b>8.5</b>
Sorbet citron & Vodka	
<b>Coupe Général</b>	<b>8.5</b>
Sorbet poire, eau de vie & poire William	
<b>Banana Split</b>	<b>8.5</b>
Banane, glaces vanille, chocolat, fraise et sauce chocolat, Chantilly	
<b>Profiterole</b>	<b>8.5</b>
Un seul gros chou, glace à la vanille, nappé de sauce chocolat, Chantilly	
<b>Coupe Romaine</b>	<b>8.5</b>
Gâteau chocolat, glace vanille, chocolat, noisette, Chantilly, amandes grillées	
<b>Coupe Amore Mio</b>	<b>8.5</b>
Glace citron vert, limoncello et procecco	
<b>Crème glacée ou sorbet 3 boules</b>	<b>7.0</b>
Au choix: vanille, chocolat, noisette, café, pistache, menthe-chocolat, rhum-raisin, citron, fraise, cassis, coco, caramel beurre salé, poire william, mangue	

Prix nets TTC en euros. Chèque non accepté.  
CB acceptée à partir de 8€.