

BENVENUTI
Cuisine
amoureuse
à partager
amore
amore

ANTIPASTI

♥ FOCACCIA AMORE

Focaccia aux olives, tomates et romarin
Olives, tomatoes and rosemary focaccia

♥ ARANCINI AL TARTUFO NERO

Arancini truffés
Black truffle arancini

♥ SEXY BURRATA

Burrata crémeuse avec tomates cerises et basilic
Creamy burrata with cherry tomatoes and basil

♥ MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Aubergine, sauce tomate, mozzarella
et Parmigiano Reggiano gratiné
*Gratinated eggplant, tomato sauce, mozzarella
& Parmigiano Reggiano*

♥ CRISPY MOZZARELLA

Mozzarella croustillante
Crispy mozzarella

POLPETTINE ALLA SICILIANA

Boulettes de viande de bœuf et veau à la sauce tomate
Veal & beef meatballs in tomato sauce

MANZO AL PEPE VERDE

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert
et Parmigiano Reggiano
*Beef carpaccio with green pepper vinaigrette
& Parmigiano Reggiano.*

♥ INSALATA DI CUORE DI CARCIOFO

Salade de cœur d'artichaut, roquette & Parmigiano Reggiano
Artichoke heart & arugula salad with Parmigiano Reggiano

TARTARE DI TONNO E AVOCADO

Thon cru assaisonné avec amour et avocat
Seasoned raw tuna with love and avocado

VITELLO TONNATO

Tranches de veau avec sauce au thon
Cold sliced veal with tuna sauce

CALAMARI E GAMBERI FRITTI

Friture de calamar et crevette
Fried squid rings and schrimp

INSALATA CESAR

Laitue romaine, poulet, croûtons, parmesan râpé
Romaine lettuce, chicken, croutons, grated Parmesan

PINSA à partager

♥ BURRATINA

Burrata stracciata, tomate cerises & pesto
Stracciata burrata, cherry tomatoes and pesto

♥ TARTUFO NERO

Crème, truffe noire & roquette
Cream, black truffle and arugula salad

LUNCH TIME ONLY

PASTA DU JOUR

PLAT DU JOUR

SUBLIMEZ VOTRE PLAT AVEC DE LA TRUFFE NOIRE

Black truffle extra

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Végétarien ♥

♡ festa e pasta ♡

PASTA

✔ PACCHERI ALLA NORMA

Sauce tomate maison, aubergines grillées et ricotta
Homemade tomato sauce, grilled eggplants, and ricotta

✔ RAVIOLI AMORE

Farcis à la ricotta et épinard, sauce tomate et basilic.
Stuffed with ricotta and spinach, tomato sauce, and basil

✔ SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Palourdes et herbes fraîches
Clams and fresh herbs

LINGUINE ALL'ASTICE

Homard, bisque et basilic frais
Lobster, bisque and fresh basil

✔ RIGATONI CACIO E PEPE

Pecorino Romano et poivre noir
Pecorino Romano and black pepper

♡ amour al dente ♡

RISOTTO

Nous utilisons exclusivement la variété Carnaroli,
et du bouillon fait chaque jour par nos soins.

GAMBERONI, ZAFFERANO E LIMON

Gambas, safran & citron
King prawns, safran & lemon

✔ TARTUFO NERO & STRACCIATELLA

Truffe noire & Stracciatella
Black Truffle & Stracciatella

CARNI & PESCI

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI

Tagliata de thon, pistache, tomate cerise et roquette
Tuna tagliata, pistachio, cherry tomatoe and arugala salad

BRANZINO AL FORNO

Filet de bar, tomate cerise, olive & câpre
Sea bass fillet, cherry tomatoe, olives & caper

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Escalope de veau milanaise, roquette
et tomates cerises
Milanese veal, arugula & cherry tomatoes

TAGLIATA DI MANZO

Faux-Filet de boeuf grillé, roquette et Parmigiano Reggiano
Grilled beef Flak steak, arugula salad & Parmigiano Reggiano

LA FAMOSA BISTECCA DI MANZO (2 PERSONNES MIN.)

Côte de boeuf à partager, tomate cerise, roquette,
et Parmigiano Reggiano
Roast rib of beef, cherry tomatoe, arugula salad,
& Parmigiano Reggiano

CONTORNI

✔ PATATINE FRITTE

Frites | French Fries

✔ POLENTA FRITTA

Polenta poêlée | Polenta

✔ PURE' E TARTUFO NERO

Purée de pommes de terre et truffe noire
Mashed potatoes with black truffle

✔ VERDURE ALLA GRIGLIA

Légumes grillés | Grilled vegetables

✔ INSALATA VERDE

Salade verte | green salad

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Végétarien ✔

AMORE

Amore

DOLCI

TIRAMISÙ

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

AFFOGATO LOVERS

Glace à la vanille arrosée d'un espresso chaud
Scoop of vanilla ice cream and hot espresso

TORTA AL LIMONE

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue Tart

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

PROFITEROLE

Profiterole, glace pistache et sauce chocolat
Profiterole, pistachio ice cream and chocolate sauce

PANNA COTTA

Panna cotta aux fruits rouges
Panna cotta with red fruits

TORNITO AL CIOCCOLATO

Fondant au chocolat et glace vanille
Chocolate fondant and vanilla ice cream

♡ bisou
d'amalfi ♡

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Végétarien ♡