

SUGGESTIONS SAINT VALENTIN

Entrée

Wrap façon tartine, tomate, burrata, crevettes et vinaigre balsamique.

Plat

Pavé de saumon et gambas, servis avec un risotto au safran et des copeaux de parmesan.

Pizza Rosa Amore

Base ricotta betterave, fior di latte, roquette, straciatella, mortadelle, éclats de pistaches.

Dessert

Cheesecake aux fruits rouges et coulis, accompagné de petites meringues.

MENU SAINT VALENTIN

entrée + plat/pâtes/pizza

OU

28 €

plat/pâtes/pizza + dessert

entrée + plat/pâtes/pizza + dessert 32 €

menu enfant 15 €

♥ ENTRÉES ♥

Foccacia moelleuse

Foccacia à l'huile d'olive spéciale et au romarin, à tester au moins une fois dans sa vie !

Crousty-Arancinis

Crispy-boulettes de risotto aux champignons et crème de tartufata.

Big burrata crémeuse

La big burrata (200gr), topping pesto rosso, salade, tomates et parmesan. **+ 1,50€**

Star-cciatella nature

Le crémeux de la burrata, THE « Stracciatella » nature.

Star-cciatella aux copeaux de truffe

THE « Stracciatella » parfumée à l'huile et aux copeaux de truffe.

Tartare de saumon

Accompagné d'avocat, tomates, concombre, oignons rouges, herbes fraîches.

Antipasti

La charcuterie la plus hype de l'Italie : jambon blanc truffé, jambon de Parme réserve 18 mois, Coppa di parma, spianata calabraise piquante.

Salade de croustillants d'encornets

Accompagnée d'avocat, tomates cerises, sauce carotte by May.

♥ PÂTES ♥

Carbo parfait'cto

Spaghetti alla carbonara, œuf parfait, chips de pancetta, guanciale (porc séché au poivre noir) et lardons fumés grillés, pecorino et grana padano.

Pesto Ti Amo

Linguines sauce pesto basilic, roquette et pistache, Stracciatella « cœur de burrata », légumes grillés, tomates cerises et éclats de noix de cajou et grana padano.

Supplément jambon de parme +4€

Pennes Amatriciana

Pennes à la sauce tomate piquante, lardons fumés, guanciale (porc séché au poivre noir), grana padano et comté.

Supplément Burrata (125g) +5€

Lasagne Amore

Bolognaise maison (bœuf et porc hachés), crème de parmesan et persillade.

Supplément petite salade +3,50€

Linguines à la bolognaise

Bœuf et porc hachés mijotés 4 heures dans une sauce de tomates San Marzano, grana padano et comté.

Linguines au pavé de saumon et seiche

Curry rouge au lait de coco, légumes grillés et basilic Thaï (arachide).

Pâtes aux fruits de mer

Spaghettis, crevettes, calamars, gambas de Madagascar, tomates, sauce crevettes, basilic thaï, oignons frits & spianata piquante.

♥ PLATS ♥

Entrecôte de boeuf VBF (300gr)

Grillée au charbon de bois (barbecue Josper), Frites maison & sauce truffée au poivre. **+3€**

Escalope milanaise

Escalope de veau panée & spaghettis à la sauce tomate, grana padano et comté.

Possibilité en version halal.

Escalope Aosta

Milanaise façon Aosta, escalope de veau panée gratinée au jambon blanc et comté & spaghettis à la crème de champignons et tartufata.

Carpaccio de filet de bœuf

Huile d'olive, parmesan et câpres, accompagné de frites maison et roquette.

Burrata salade

Burrata, quinoa aux petits légumes, salade de jeunes pousses, tomates cerises, légumes grillés, avocat, pignons de pin, parmesan et vinaigrette balsamique.

Salade César

Poulet pané au panko, salade romaine, tomates, lardons de porc grillés, parmesan et croûtons.

Tartare de saumon & frites maison

Accompagné d'avocat, tomates, concombre, oignons rouges, herbes fraîches.

♥ PIZZAS ♥

Margherita

Base tomate, fior di latte et origan.

Regina Queen

Base tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons et œuf.
Supplément Burrata +5€

Full cheesy 4 fromages

Base crème fraîche, fior di latte, grana padano, gorgonzola, pecorino et origan.
Supplément jambon de Parme +4€

Burratatina

Base tomate, fior di latte, tomates cerises, jambon blanc à la truffe, burrata (125g) et persillade.
Supplément huile de tartufata +2€

Remember Mirko Azura

Base tomate et crème fraîche, fior di latte, lardons fumés, tomates cerises, champignons, oignons et persillade.

Veggie-fico

Base tomate, fior di latte, poivrons, aubergines et courgettes grillés, persillade, roquette, tomates cerises et champignons.
Supplément Burrata +5€

Salmoni

Base crème fraîche, saumon frais et saumon fumé, fior di latte, persillade et tranche de citron.

Tuna Matata

Base tomate, fior di latte, oignons, thon, anchois, câpres, persillade, olives noires.

Eleonora

Base tomate, fior di latte, jambon blanc, oignons, salami Napolitain piquant et persillade.

Calzone

Le chausson italien, sauce tomate, fior di latte, jambon blanc et œuf.
Supplément champignons +2€

Parma Amore

Base tomate, fior di latte, jambon de Parme, poivrons grillés, roquette et persillade.
Supplément Burrata +5€

Truffe Addict

Base crème à la tartufata (mélange de brisures de truffes et champignons), champignons et fior di latte.
Supplément jambon truffe +4€

Carbonara

Base sauce carbonara, oignons, mozzarella, grana padano, pancetta & lardons.
Sortie de four : Oeuf parfait, copeaux de parmesan & ciboulette.

Caprese Amore

Base pesto basilic, grana parano, poivrons grillés, roquette, jambon parme, Burratta et vinaigre balsamique.

♥ DOLCI ♥

Tiramisu

L'onctuosité du mascarpone, un biscuit original à l'amande mêlé au goût du bon café parfumé à l'Amaretto... que du bonheur !

Panna cotta revisitée

Cheese-cake façon panna cotta, fruits de saison et coulis du moment.

La fameuse tarte tatin

La fameuse tarte tatin Iséo ; caramel au beurre salé, amandes torréfiées et glace vanille.

Mi Amore chou

Grosse profiterole craquelin, glace stracciatella (crème glacée aux pépites de chocolat) et sauce chocolat chaud maison.

Crème Brulée

Crème brulée à la vanille.

Yummy Ice Cream

De 1 à 3 boules de glace, parfums au choix : vanille, chocolat, fraise, stracciatella, mangue, pistache, citron, café.

♥ **MERCI DE CÉLÉBRER L'AMORE** ♥
AVEC NOUS !



♥ **Notre carte** ♥
des allergènes

Amore
by Iséo



APÉRITIFS ET DIGESTIFS DU MOMENT

COGNAC XO, DELAITRE 16€

RHUM , ANGOSTURA 7 ANS 12€

NOS MOCKTAILS

DRY SPRITZ Amer et pétillant 6,5€

Cinzano spritz, soda sans alcool

BACI-BACI Doux et pétillant 7,5€

Purée de fraise - Jus Cranberry - Jus citron - limonade

COCO ALPHONSO Doux et exotique 7,5€

Jus de mangue - purée de passion - jus de citron - crème de coco

VIRGIN COSMO Élégant et amer 7,5€

Jus de cranberry - jus de citron - Tonic - Zeste d'orange



NOS MULES

MOSCOW MULE 9,5€

Vodka 4cl - jus de citron vert - ginger beer

LONDON MULE 9,5€

Gin 4cl - jus de citron vert - ginger beer

WHITE AND STORMY 9,5€

Rhum 4cl - jus de citron vert - ginger beer - vanille

COCKTAILS DU MOMENT

ROSSINI Délicat et pétillant 8,5€

Prosecco 7cl - purée de fruits rouges

BELLINI Délicat et pétillant 8,5€

Prosecco 7cl - purée de pêche

PLANTEUR AMORE Exotique et parfumé 8,5€

Rhum 2cl - jus de framboise - mangue - orange - ananas - multifructs - sirop de vanille et fraise

AMORE'TTO Gourmand et aromatique 9,5€

Havana Especial 3cl - Amaretto 2 cl - sirop de sucre de canne - espresso

NEGRONI Intense, amer et élégant 8,5€

Gin 3cl - Martini rouge 3cl - Campari 3cl

PADOVA MARGARITA Vif et rafraîchissant 9,5€

Tequila 4cl - Aperol 1,5cl - Triple sec 2,5cl - jus de citron - sirop de sucre de canne

COSMOPOLITAIN Fruité et acidulé 9,5€

Vodka 3cl - jus de cranberry - jus de citron - Cointreau 2cl

PEACH MARGARITA Fruité et sucré 9,5€

2cl citron-2cl sucre de canne-2cl purée de pêche-2cl triple sec-4cl téquila



PINK LADY



GIN 4cl 9 €

SIROP DE GRENADINE 2cl

JUS DE CITRON 1cl

Également disponible en version sans alcool avec notre gin sans alcool.