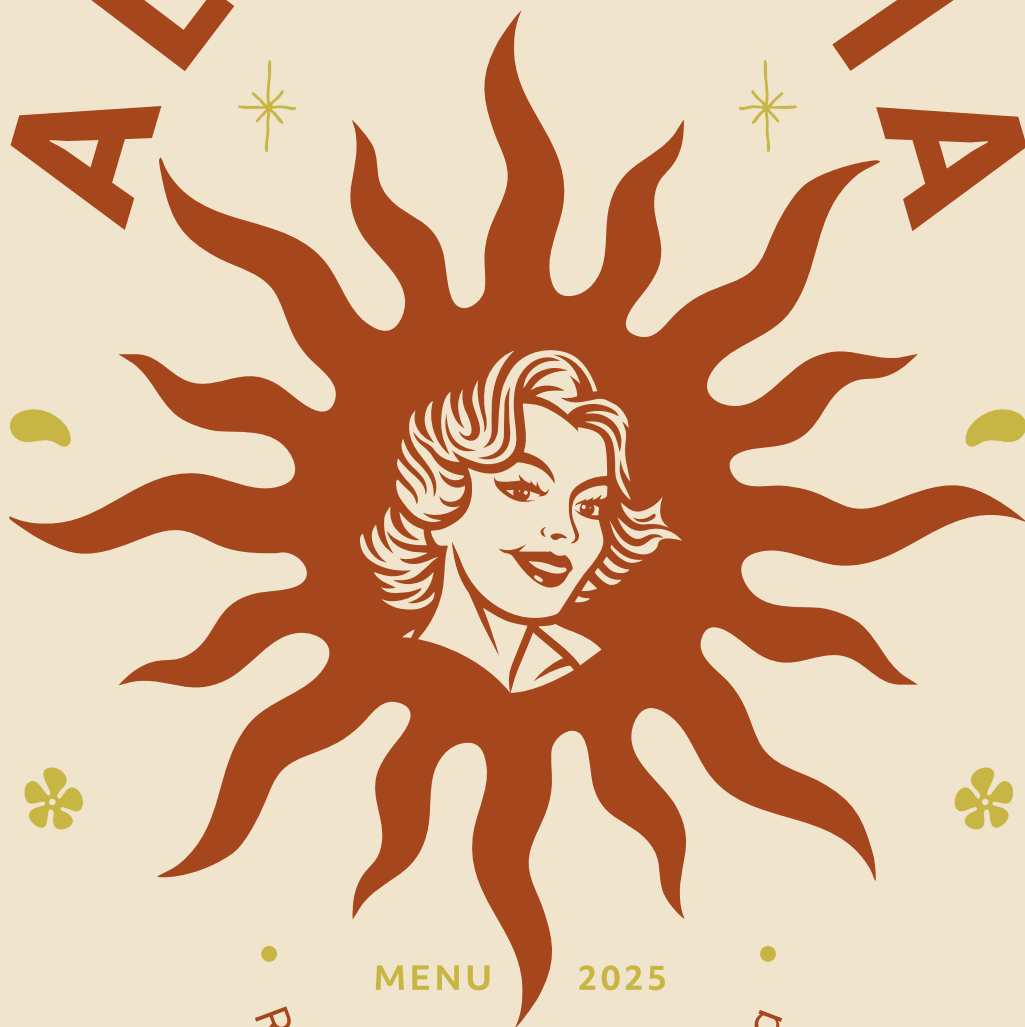




ARCACHON
07 85 73 31 92

ALMA MIA



MENU 2025

à emporter

Ristorante & Pizzeria
Cucina italiana





INSALATA

Alma Mia

18€

Mesclun, Filet de poulet fermier pané, Pancetta (AOP) au vinaigre balsamique, Grana Padano (AOP), Tomates cerises, Pignons de pin



VEGETARIANO

Rigatoni tomates & stracciatella

17€

Tomates San Marzano (DOP), Stracciatella, Pesto de basilic

Paccheri à la pistache

18€

Pesto de pistache maison, Stracciatella, Pistaches concassées (+ supplément Mortadelle à la pistache) +2,5€

Mafaldines à la truffe

23€

Crème de truffe d'été de Toscane, Champignons bruns, Parmigiano Reggiano (DOP), Copeaux de truffe d'été d'Italie (+ supplément Jambon à la truffe) +3€

ANTIPASTI

Burrata des Pouilles (125g)

12€

Salade de roquette et tomates cerises, Pesto verde maison, Focaccia maison

Carpaccio de Bresaola punta d'Anca

14€

Roquette, Grana padano (AOP), Huile d'olive extra vierge (DOP), Crème de balsamique

Burratina à la truffe

15€

Crème de truffe d'été de Toscane, Burratina des Pouilles, Champignons bruns, Roquette, Copeaux de truffe d'été d'Italie, Focaccia maison

Planche de charcuteries Italiennes

22€

Jambon à la truffe d'été, Mortadelle à la pistache, Speck (IGP), Finocchiona

LASAGNE

Lasagne aux légumes grillés (sans gluten)

19€

Feuilles de lasagne sans gluten, Sauce tomate aux herbes aromatiques, Légumes grillés, Crème béchamel sans gluten, Gratinée au four avec de la Mozzarella Lior di latte, Parmigiano Reggiano (DOP) et un filet d'huile d'olive. Servi avec une salade de mesclun, crème de vinaigre balsamique et noisettes torréfiées

Lasagne Maison à la bolognaise

20€

Parmigiano Reggiano (AOP), Mesclun et noisettes torréfiées



PIZZA MARGHERITA

Tomate San Marzano (DOP), Mozzarella (+2 euros Jambon blanc)

OU

PASTA BOLOGNESE



PIZZE ROSSE

MARGHERITA (vege)

13€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Basilic

OPTION MARGHERITA SUPERSTAR :

Fior di Latte remplacée par de la Mozzarella di Bufala (AOP) +2€

REGINA

16€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Champignons, Olives taggiasche

BURRATA (vege)

17€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Basilic, Burrata des Pouilles (125g),

Tomates Cerises

GLORIA

20€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Basilic, Burrata des Pouilles (125g),

Jambon de Parme (AOP), Grana Padano (AOP), Tomates Cerises

SANTA ALMA 2.0 (vege)

17€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella di bufala (AOP), Olives taggiasche, Grana Padano (AOP),

Courgettes, Jeunes pousses d'épinard, Noix torréfiées

SPICY DIAVOLA

17€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Schiacciata piccante, Oignons rouges,

Olives taggiasche

PALOMA

20€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Bresaola Punta D'anca (Viande de Bœuf séchée),

Roquette, Pesto de Basilic maison, Grana Padano (AOP), Tomates cerises, Amandes torréfiées

PIZZE BIANCHE

PISTACCHIA

19€

Mozzarella fior di latte, Pesto de pistache, Burrata des Pouilles (125g), Mortadelle à la pistache, Éclats de Pistache, Grana Padano (AOP)

CARBONARELLA

17€

Mozzarella fior di latte, Crème Fraîche, Jambon Blanc, Pancetta (AOP), Jaune d'œuf

TARTUFO (vege)

23€

Mozzarella fior di latte, Crème de truffe, Champignons, Burrata des Pouilles (125g), Parmegiano reggiano (AOP), Copeaux de truffe d'été

NATALIA LOVA (vege)

18€

Mozzarella fior di latte, Taleggio (AOP), Provolone (AOP), Gorgonzola (AOP), Noix torréfiées, Miel

CARLITA

20€

Mozzarella fior di latte, Crème de ricotta, Jambon de Parme (AOP), Confiture de figues Corse, Amandes, Huile d'Olive, Basilic,

Mozzarella di bufala campana (AOP) (après cuisson), Amandes torréfiées

SUPPLÉMENTS

Roquette, Olives, Champignons, Crème fraîche 1,5€

Jaune d'œuf, Jambon Blanc, Grana Padano (AOP) 3€

Schiacciata Piccante, Gorgonzola (AOP), Pancetta (AOP) 4€

Mozzarella di Bufala campana (AOP), Jambon de Parme (AOP) 4,5€

Burrata, Bresaola Punta d'Anca 5€





AMICI SOLE & AMORE

DOLCI

TIRAMISU GIULIA

9€

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

9€

Découvrez notre création à la fois croquante et onctueuse inspirée de la pure tradition sicilienne

GLACES GROM

6€

Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Mangue, Citron, Noisette

BIBITE

SODAS & BOISSONS

5€

BIÈRES ITALIENNES ou CORSE

6€



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

@almamia_bisca * @almamia_arcachon * @almamia_lacanau



Retrouvez tous nos horaires sur **GOOGLE** ou **TRIPADVISOR**