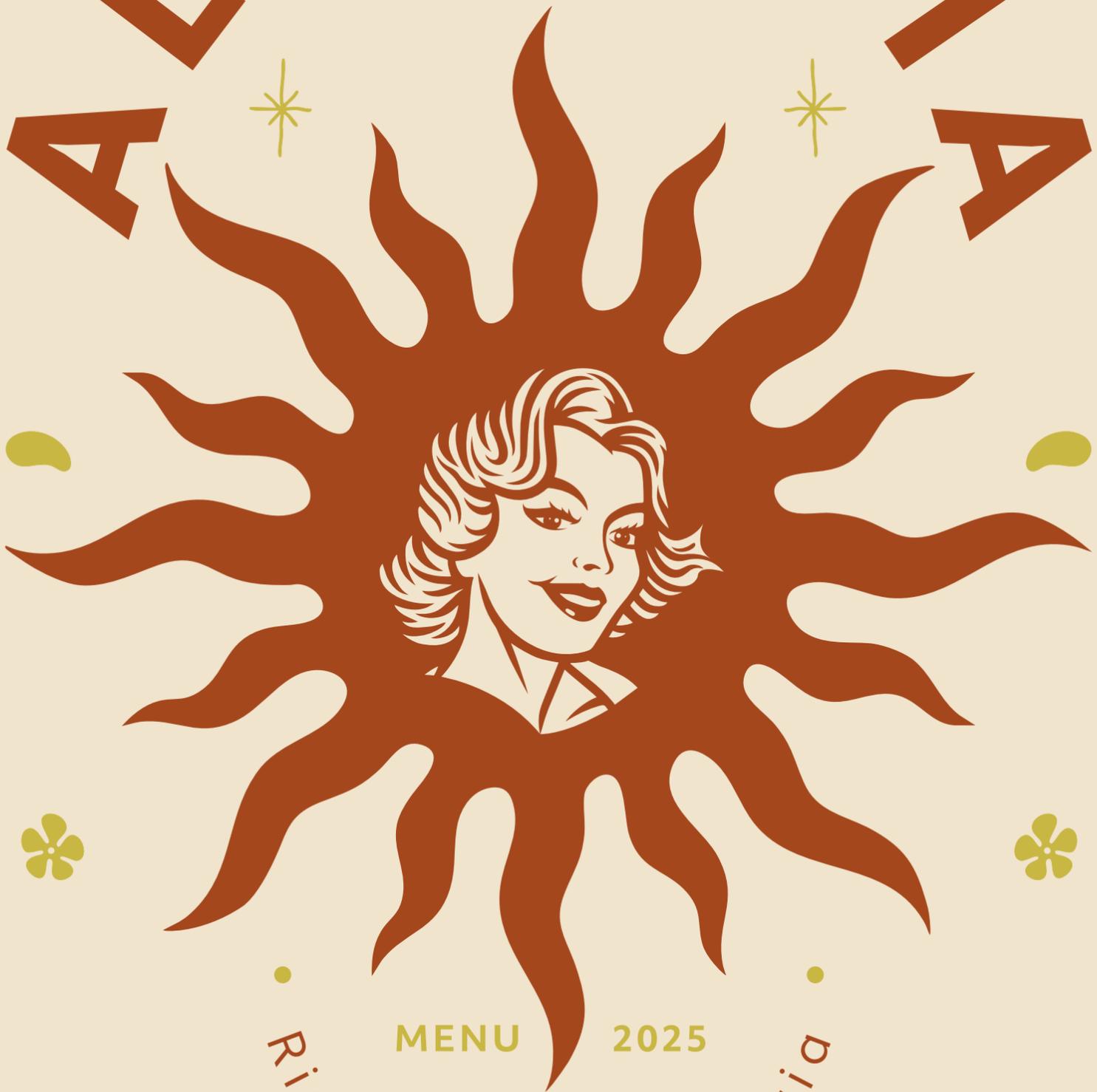




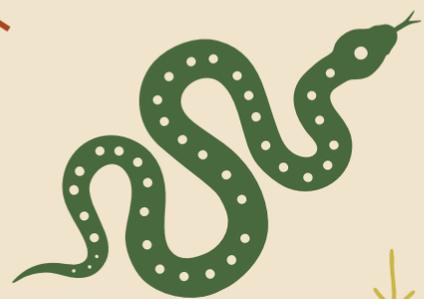
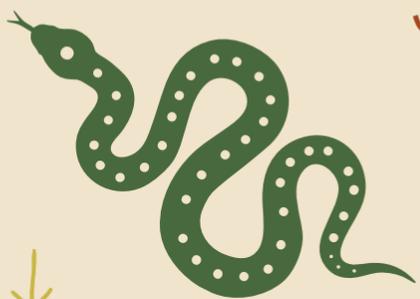
LACANAU-OCEAN
06 85 73 31 92



ALMA MIA



MENU 2025
Ristorante & Pizzeria
Cucina italiana



♥ Nos best-sellers chez Alma Mía



ALMA MÍA est un hommage à nos grands mères. Celles qui n'ont qu'un seul désir, réunir toute la famille autour d'un bon repas en cuisinant avec amour les légumes du potager et les produits authentiques.

Celles qui partout dans le monde n'ont de cesse de donner et de nous faire découvrir cet héritage de goût et de saveur.

Du cœur des Pouilles à la côte amalfitaine, en passant par la Toscane et la Sicile, nos partenaires : agriculteurs, vignerons, trufficulteurs, maraîchers, nous leur rendons hommage aujourd'hui.

Chez Alma Mía, tous nos produits sont frais et tranchés du jour (charcuteries, fromages, légumes). 80% de nos fromages et charcuteries sont AOP ou IGP et une grande partie de nos boissons sont bio ou issues de la filière artisanale.

Notre pâte à pizza est faite maison, élaborée avec la meilleure farine italienne, du sel de guérande (IGP) et de l'huile d'olive extra vierge. Pour préserver la qualité de la pâte nous la faisons reposer 72 heures et l'étalons à la main.

Notre volonté première est de vous satisfaire et vous proposer le meilleur de l'Italie. Créé en 2022, Alma Mía est aujourd'hui présent à Biscarrosse-Plage, Lacanau-Océan et Arcachon.

Nos adresses :

ALMA MÍA : Place des Marquises / Arcachon
AVE GIULIA : 475 avenue de la plage / Biscarrosse-Plage
ALMA MÍA : 490 avenue de la plage / Biscarrosse-Plage
AVE GIULIA : Place Thiers / Lacanau-Océan
ALMA MÍA : Place Thiers / Lacanau-Océan (Nouveau)

**Buon Appetito !
Famiglia Alma Mia**

RETROUVEZ TOUS
NOS HORAIRES D'OUVERTURE
SUR GOOGLE OU TRIPADVISOR

ANTIPASTI

- Burrata des Pouilles (125g)** 13€
Salade de roquette et tomates cerises, Pesto de basilic maison, Focaccia maison
- Carpaccio de Bresaola punta d'Anca** 15€
Roquette, Grana padano (AOP), Huile d'olive extra vierge (DOP), Crème de balsamique
- ♥ **Burratina à la truffe** 16€
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** 23€
Jambon à la truffe d'été, Mortadelle à la pistache, Speck (IGP), Finocchiona

INSALATA

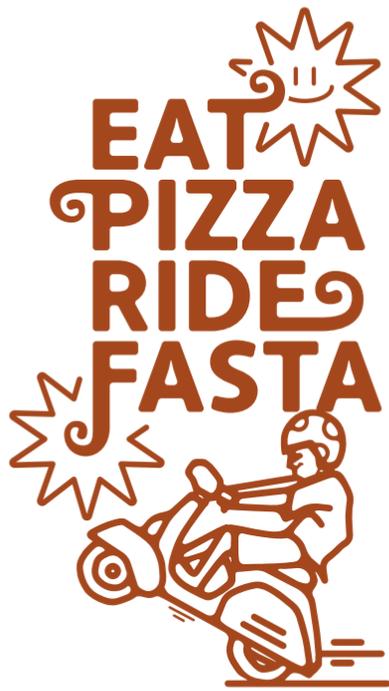
- L'Estiva** 18€
Burrata des Pouilles (125g), Pêche blanche, Tomates cerises, Roquette, Pesto de pistache, Basilic, Pistaches concassées
- Alma Mía** 19€
Filet de poulet fermier pané, Pancetta (AOP) au vinaigre balsamique, Grana Padano (AOP), Mesclun, Tomates cerises, Pignons de pin

PASTA

- Rigatoni tomates & stracciatella (VEGE)** 18€
Tomates San Marzano (DOP), Stracciatella, Pesto de basilic, Amandes Torréfiées
- ♥ **Paccheri à la pistache (VEGE)** 19€
Pesto de pistache maison, Stracciatella, Pistaches concassées (+ supplément Mortadelle à la pistache) +2,5€
- ♥ **Mafaldines à la truffe (VEGE)** 24€
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€
- Lasagne aux légumes grillés (SANS GLUTEN) (VEGE)** 20€
*Feuilles de lasagne sans gluten, Sauce tomate aux herbes aromatiques, Légumes grillées, Crème béchamel sans gluten, Gratinée au four avec de la Mozzarella fior 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*

PIATTI

- Filet de Saumon Mowi et tagliatelles fraîches** 24€
Pesto de basilic, Tomates séchées, Tomates cerises, Pignons de pin, Saumon Mowi
- ♥ **Escalope à la Milanaise façon Alma** 28€
Purée maison au citron, Parmigiano Reggiano (DOP), Escalope de veau d'Aquitaine panée maison, Mesclun et noisettes torréfiées
- Lasagne Maison à la bolognaise** 22€
Gratinée au four avec de la Mozzarella fior di latte, du Parmigiano Reggiano (DOP) et un filet d'huile d'olive. Servi avec une salade de mesclun, crème de vinaigre balsamique et Noisettes torréfiées



GLOW UP
TA PIZZA
+ BURRATA DES POUILLES 125G
6€

*
BOWL DE SALADE VERTE
Tomates cerises et vinaigrette balsamique
5€
*

PIZZE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (VEGE) 14€

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 17€

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

BURRATA (VEGE) 18€

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

♥ **GLORIA** 22€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Basilic, Burrata des Pouilles (125g),
Jambon de Parme (AOP), Grana Padano (AOP), Roquette, Tomates cerises

SANTA ALMA 2.0 (VEGE) 18€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella di bufala (AOP), Olives, Grana Padano (AOP),
Courgettes, Jeunes pousses d'épinard, Noix torréfiées

SPICY DIAVOLA 18€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Spianata piccante (Salame
piquant typique de Calabre), Oignons rouges, Olives

PALOMA 21€

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** 20€

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

CARBONARELLA 18€

Mozzarella fior di latte, Crème fraîche, Jambon blanc, Pancetta (AOP), Jaune d'œuf, Poivre noir, Basilic

♥ **TARTUFO (VEGE)** 24€

Crème de truffe d'été de Toscane, Mozzarella fior di latte, Champignons, Roquette, Burrata des Pouilles (125g), Grana Padano (AOP),
Copeaux de truffe d'été d'Italie, Huile de truffe

NATALIA LOVA (VEGE) 19€

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

♥ **CARLITA** 21€

Mozzarella fior di latte, Crème de ricotta, Jambon de Parme (AOP), Confiture de figues Corse, Amandes torréfiées, Basilic,
Mozzarella di bufala campana (AOP) (après cuisson), Huile d'olive extra vierge (DOP)

CALZONE

CALZONE CLASSICA 19€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Jaune d'œuf, Roquette et crème balsamique

CALZONE VERDE (VEGE) 18€

Tomates San Marzano (DOP), Jeunes pousses d'épinard, Jaune d'œuf, Courgettes, Roquette et crème balsamique

☀ **BAMBINO** ou **PASTA BOLOGNESE** 11€
PIZZA MARGHERITA Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella (+2 euros Jambon blanc)
+ sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron, fraise, pêche)



AMICI SOLE
& AMORE

DOLCI

TIRAMISU façon Ave Giulia

10€

L'inimitable Tiramisu Ave Giulia, une version classique de la Mama sans alcool pour plaire aux parents et aux enfants

GLACE ITALIENNE GROM

6€

*Une glace en petit pot pour les petits ou pour les grands
Chocolat, Vanille, Noisette, Citron, Mangue, Fraise, Pistache*

PANNA COTTA au coulis de fruits Maison

9€

Beaucoup d'amour et de bons produits pour cette panna cotta maison à la fève de tonka

CAFÉ GOURMAND DU MOMENT

12€

*Espresso accompagné de 4 petits desserts maison,
N'hésitez pas à consulter nos serveurs
OPTION LIMONCELLO À LA PLACE DU CAFÉ + 2 EUROS*

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

11€

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



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

@almamia_bisca * @almamia_arcachon * @almamia_lacanau

