

ALMA MIA



MENU ²⁵ HIVER

❁ RISTORANTE & PIZZERIA ❁

CUCINA
ITALIANA



***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 coeur 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.

ANTIPASTI

"DÉCOUVREZ NOS ANTIPASTI MAISON, DES ENTRÉES GÉNÉREUSES ET GOURMANDES
POUR BIEN COMMENCER VOTRE DÎNER."

Arancini al Pistacchio (VEGE) 10€

3 boules de risotto croustillantes au Pecorino, Crème de pistache maison

Burrata des Pouilles (125g) (VEGE) 13€

Salade de roquette et tomates cerises, Pesto verde 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 (VEGE) 16€

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

**Assiette de Jambon de Parme 18 mois AOP
et Mozzarella di Bufala AOP** 17€

Notre célèbre Jambon de Parme (AOP) affiné 18 mois accompagné de Mozzarella di Bufala (AOP), Tomates cerises, Roquette et Crème balsamique

Focaccia Maison (VEGE) 8€

Pain à Pizza au romarin et huile d'olive gratiné au Grana Padano (AOP)



INSALATA

Alma Mía 19€

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

PASTA

"TOUTES NOS PASTAS SONT FRAÎCHES ET CONFECTIONNÉES PAR NOS SOINS AVEC AMOUR
DANS NOTRE ATELIER DE BISCARROSSE-PLAGE"

**à l'exception des pâtes sans gluten*

VEGETARIANO



Rigatoni Butternut & Stracciatella Fumée 18€

Crème de butternut, champignons forestiers en persillade, Stracciatella fumée, Noisettes torréfiées, Feuilles de sauge
(+ supplément Pancetta AOP) +3€

Paccheri à la pistache 19€

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

Mafaldines à la truffe 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€

Lasagnes aux légumes grillés (SANS GLUTEN) 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

PESCE



Suggestion di Mare 24€

Découvrez la création du moment, imaginée par notre équipe.
Une recette inspirée de la mer, qui évolue au fil des saisons et de nos envies.

CARNE

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

Lasagnes Maison alla bolognese 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

Rigatoni alla carbonara 21€

Guanciale (DOP), Œuf, Parmigiano Reggiano (DOP), Pecorino Romano, Poivre noir

PIZZA

"LE SECRET DES PIZZAS ALMA MÍA, UNE PÂTE A PIZZA FAÇONNÉE MAISON QUI REPOSE
LENTEMENT PENDANT 72 HEURES POUR LA RENDRE GOUTEUSE ET DIGESTE"



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

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

GLORIA 23€

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

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

CALZONE CLASSICA 19€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Jaune d'œuf, Mesclun, Tomates cerises, Crème balsamique

PIZZE BIANCHE

PISTACCHIA 21€

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 (AOP) (après cuisson), Huile d'olive extra vierge (DOP)

CREAZIONE DEL MOMENTO

Des créations nées d'une belle rencontre entre l'Italie et la France, quand les pizzaioli des deux cultures travaillent main dans la main, la magie opère.

ALMADONNA 19€

Crème de butternut, Mozzarella fior di latte, Champignons forestiers en persillade, Stracciatella fumée, Noisettes torréfiées, Feuilles de sauge
OPTION SUPERSTAR : + Pancetta (AOP) + 3 euros

SPICY LUNA 22€

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Nduja (charcuterie épicée et onctueuse du sud de l'Italie), Spianata Piccante (Salame piquant typique de Calabre), Burrata des Pouilles (125g), Oignons rouges, Olives, Basilic

BAMBINO



PIZZA MARGHERITA

*Tomate San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte
(+2 euros Jambon blanc)*

OU

PASTA BOLOGNESE

&

Sirop à l'eau

Menthe, Pêche, Grenadine, Citron, Fraise

DOLCI

"TOUS NOS DESSERTS SONT PRÉPARÉS MAISON, CHAQUE JOUR, AVEC DES PRODUITS FRAIS.
AUCUN PRODUIT SURGELÉ N'EST UTILISÉ — À L'EXCEPTION DES GLACES, NATURELLEMENT.
LE GOÛT DU VRAI, LE PLAISIR DU BEAU, L'AMOUR DU FAIT MAISON."

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

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

CANNOLI DELLA PASSIONE

10€

Découvrez notre recette revisitée de ce grand classique italien. Biscuit croquant à l'amande, Mousse au chocolat Dulcey de Valrhona, Coulis de fruits de la passion, Noisettes torréfiées

GLACE ITALIENNE GROM

6€

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

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 nouvelle création à la fois crémeuse et fondante inspirée de la pure tradition sicilienne

AFFOGATO FAÇON ALMA

11€

Boule de glace stracciatella du « Glacier Moustache Arcachon » sur laquelle nous versons un Espresso chaud et intense. Tout ceci accompagné d'un crumble à la noisette et une Chantilly Chocolat Dulcey



Buon Appetito !

Famiglia Alma Mia

AVE GIULIA

PIZZERIA TRADITIONNELLE

AVE GIULIA Lacanau :

Créé en 2017, c'est à Lacanau que tout a commencé. Chez Ave Giulia, vous trouverez des pizzas napolitaines élaborées dans la pure tradition italienne en travaillant des produits italiens AOP, IGP ou Bio.

AVE GIULIA Biscarrosse :

Créé en 2020, Ave Biscarrosse est notre deuxième bébé, situé idéalement dans la rue piétonne de Biscarrosse-Plage, il est ouvert de mai à septembre. Son emplacement et sa terrasse ensoleillée sauront vous ravir.



ALMA MÍA Biscarrosse :

Proposant une cuisine de qualité, chez Alma Mía nous proposons des pâtes fraîches, pizzas napolitaines, salades et escalopes milanaises. Dans un cadre atypique, semi-ouvert et végétalisé, cette adresse est un must pour vivre une expérience dépayssante en plein coeur de Biscarrosse-Plage.

ALMA MÍA Arcachon :

Créé en 2023, Alma Mía est notre seul restaurant ouvert à l'année. Notre équipe passionnée vous propose une cuisine raffinée et qualitative. Sachez que toute notre cuisine est 100% faite maison. Notre équipe se compose de 15 personnes et plus de 30 en plein été.

ALMA MÍA Lacanau :

Créé en 2025, Alma Mía revient à ses origines en agrandissant son tout premier restaurant historique.

C'est ici qu'a débuté la Dolce Vita, dans un lieu emblématique où trône un majestueux olivier âgé de 400 ans, dont les branches dépassent fièrement du toit et attirent le regard des passants. Un cadre chaleureux et convivial, imprégné d'une âme douce et authentique où l'on aime se retrouver.

Certains disent même que c'est peut-être le plus beau de tous nos établissements.

Dans l'ensemble de nos restaurants notre objectif est avant tout de vous faire vivre une expérience typique italienne.

Si vous vous posez la question, nous ne sommes pas une chaîne mais un groupe de restaurants à taille humaine où la volonté première est de sélectionner les meilleurs produits, les meilleures recettes, une jolie vaisselle et une décoration agréable afin de vous faire passer un mémorable moment.

N'hésitez pas à nous solliciter, notre équipe est là pour vous.



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

@almamia_arcachon / @almamia_bisca / @almamia_lacanau
@avegiulia_lacanau / @avegiulia_bisca

Nos adresses :

ALMA MÍA : Place des Marquises / Arcachon
AVE GIULIA : 475 avenue de la plage / Biscarrosse-Plage

ALMA MÍA & AVE GIULIA : Place Thiers / Lacanau-Océan
ALMA MÍA : 490 avenue de la plage / Biscarrosse-Plage