

ARCACHON - ANDERNOS LES BAINS
BISCARROSSE-PLAGE - LACANAU-OCÉAN

MENU

ALMA MIA



•
Ristorante & Pizzeria
•

Cucina italiana

2026

ALMA MIA ce sont des produits sourcés avec soin, une cuisine entièrement faite maison,
et beaucoup d'amour dans chaque assiette.

♥ Nos best-sellers chez Alma Mía



ALMA MÍA est un hommage à nos grands-mères. Celles qui avaient un seul objectif : réunir toute la famille autour d'une grande table et partager un bon repas préparé avec amour.

Chez Alma Mía, nous cuisinons avec passion et sincérité.
Tous nos plats sont faits maison par nos équipes.

Nos pâtes fraîches sont réalisées à la main chaque jour dans notre atelier, et nos desserts sont également préparés maison, chaque jour.

Nous sélectionnons avec soin nos produits auprès de producteurs et artisans passionnés à travers l'Italie : agriculteurs, vigneron, trufficulteurs et maraîchers.

La majorité de nos fromages et charcuteries sont AOP ou IGP et nos produits sont frais et rigoureusement sourcés.

Notre pâte à pizza est faite maison, élaborée à partir de farine italienne moulue sur meule de pierre, de sel de Guérande (IGP) et de l'huile d'olive extra vierge.
Elle repose 72 heures pour développer toutes ses saveurs avant d'être étalée à la main.

Mais au-delà des recettes et des produits, notre plus grande fierté est simple : vous faire plaisir et vous offrir un moment de partage, de gourmandise et de bonheur à notre table.

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
ALMA MÍA : 18 avenue du général de Gaulle
Andernos les Bains (Nouveau)

Buon Appetito !
Famiglia Alma Mía

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

Assiette de Jambon de Parme (AOP) et Mozzarella di Bufala (AOP) 17€

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

Focaccia Maison 9€

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

PASTA TOUTES NOS PASTAS SONT FRAÎCHES ET CONFECTIONNÉES PAR NOS SOINS AVEC AMOUR DANS NOTRE ATELIER DE BISCARROSSE-PLAGE *à l'exception de nos pâtes sans gluten

VEGETARIANO

Rigatoni pesto rosso e stracciatella 18€

Pesto rosso amandes, Pecorino Romano (DOP) et tomates séchées, Stracciatella, Amandes torréfiées
(supplément Jambon de Parme AOP) +2,5€

♥ **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 d'été) +2,5€

Lasagne 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 huile d'olive extra vierge (DOP)
Servi avec une salade de mesclun, Crème de vinaigre balsamique et noisettes torréfiées

PESCE

♥ **Linguine alle vongole** 26€

Palourdes de "la Cabane du Mimbeau" au Cap Ferret, Crème ail et persil, Sauce vierge aux herbes aromatiques

Poisson de la criée et polenta au romarin 24€

Poisson du moment de la criée d'Arcachon, Polenta croustillante au romarin, Crème de mascarpone à l'ail noir, Fenouil braisé à la tomate

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

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 extra vierge (DOP). 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 (DOP), Poivre noir



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

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

PIZZE BIANCHE

- ♥ **PISTACCHIA** 21€
Mozzarella fior di latte, Pesto de pistache maison, 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 (supplément Jambon à la Truffe d'été) + 2,5€
- 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)

INSALATA

- L'Estiva** 18€
Burrata des Pouilles (125g), Pêche blanche, Tomates cerises, Roquette, Pesto de pistache maison, 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

PIZZE

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

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (VEGE) 14€

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

OPTION « MARGHERITA SUPERSTAR » : + 2€

Fior di Latte remplacée par de la Mozzarella di Bufala campana (AOP)

OPTION « MARGHERITA BURRATA » : + 4€

Ajout d'une Burrata des Pouilles 125g avec de la roquette et des tomates cerises

REGINA 17€

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

♥ **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

SANTA ALMA 2.0 (VEGE) 18€

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

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

SPICY DIAVOLA 18€

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

CALZONE CLASSICA 19€

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



BAMBINO

PASTA BOLOGNESE

OU

PIZZA MARGHERITA

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

+ sirop à l'eau (menthe, grenadine, citron, fraise, pêche)

DOLCI

CHEZ NOUS, TOUT EST FAIT MAISON, JUSQU'AUX DESSERTS.
CHAQUE JOUR, NOTRE ÉQUIPE CUISINE ET PÂTISSÈ À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS.
LE GOÛT DU VRAI, LE PLAISIR DU BEAU ET 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 (VEGE) 9€

Une panna cotta maison à la fève de tonka, préparée avec beaucoup d'amour et de bons produits, délicatement prise à la gélatine végétale, et accompagnée d'un coulis de fruits rouges maison

Le Paris - Alba

11€

Gros chou garni d'une mousse légère au Gianduja et de praliné noisette fondant. Une création gourmande inspirée du Paris-Brest, revisitée aux saveurs du Piémont

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€

Un cheesecake crémeux alliant le croustillant du spéculoos et l'onctuosité d'une mousse à la pistache, un délicieux moment de Dolce Vita

Affogato façon ALMA

Espresso accompagné d'un crumble à la noisette,
Mousse chocolat Dulcey,
Boule de Glace Stracciatella du « Glacier Moustache Arcachon »

11€



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM

@almamia_bisca * @almamia_arcachon * @almamia_lacanau * @almamia_andernos

