



# LIVIA

A TAVOLA



*Menu*

Au cœur de Nîmes,  
surnommée la Rome française,

## Benvenuti chez Livia

Livia, où élégance et histoire romaine se mêlent aux saveurs envoûtantes de l'Italie. Laissez-vous transporter quelques siècles plus tôt aux confins de l'Antiquité et venez découvrir l'histoire fabuleuse de cette impératrice.

Livia Drusilla troisième épouse de l'empereur Auguste, marqua l'Histoire par son rôle modèle d'épouse impériale. Véritable appui politique et confidente de l'empereur, elle recevra les honneurs et le titre suprême d'Augusta.

Aux commandes de la « cucina »,  
le chef **Laurent LOESEL**.

Connu et reconnu par ses pairs, en Rome Nîmoise, Laurent formé chez Alexandre, a officié en tant que Chef notamment au Manoir de Courbessac, au Ciel de Nîmes.

Inspiré des mets sous l'empire romain, le Chef vous proposera un savoureux mélange entre modernité et sensibilité, mariage impérial entre classiques français et cuisine italienne. En sublimation incessante de la gastronomie transalpine, il vous invitera au voyage, au travers d'une dégustation issue des meilleurs produits et empreinte de territoires jusqu'alors inexplorés.

Limoncello, spianata et mozzarella, sauront ravir vos papilles... Humez cette formidable odeur de café, sentez l'amertume agrumique du citron et entendez la nonna du haut de son balcon, faire résonner l'Italie :

« *A Tavola!* »

## Tra ragazzi

### Entre copains

*Tableau d'antipasti* ..... 24€00

1 5 6 7 8 10 12

*Focaccia Amore* ..... 9€00

Mozzarella di bufala, tomates, roquette,  
jambon de Parme

1 7

*Focaccia Pissala* ..... 11€00

Confit d'oignons aux anchois et olives noires

1 4 5 7 12

*Focaccia Piémontaise* ..... 11€00

Pesto noisette, raisins secs et jambon speck

1 7 8

## Alla casa della nonna Chez mamie

Plats à partager pour deux

*Oreilles d'éléphant* ..... 49€00

Escalope milanaise XXL panée, gremolata  
et sauce tomate, accompagnée de pâtes fraîches

1 3 7

*Polpette* ..... 42€00

Boulettes de viande à la sauce tomate  
accompagnées de pâtes fraîches

1 3 7 8 10 12

# Piccoli piatti da condividere

## Petits plats à partager

*Saucer n'est pas tremper*..... 12€00

Burratina, chutney de figues et oignons rouges  
au vinaigre balsamique

7 8 12 V

*Gorgonzola à la louche*..... 10€00

Servi comme il se doit

1 7 8 V

*La camorra*..... 16€00

Tartare de bœuf mariné aux anchois, câpres  
et tomates séchées

4 5 7 8 12

*Les amants de Pompéi*..... 14€00

Charbon d'aubergine, mozzarella di bufala et  
romesco nero (pesto noir), tuile de pâtes  
à l'encre de seiche

1 7 8 12 14 V

*Babaganouch*..... 12€00

Caviar d'aubergines grillées et granola croustillant

1 5 6 7 8 11 V

*La Mantecatura*..... 18€00

Risotto crémeux aux cèpes et croustillant de lard di  
Colonnata

7 8 12

*Accroche-toi si tu peux*..... 15€00

Moules farcies gratinées au beurre maître d'hôtel  
citronné et chapelure panko

1 2 5 7

*La passion sicilienne*..... 10€00

Véritable caponata

8 9 12 V

*Alors mon pelau !*..... 16€00

Ragoût de seiche tomaté et câpres

1 4 8 9 12 14

*Suggestion du moment*..... Prix variables

Selon mes envies

Allergènes variables selon la recette

# Dolci

## Desserts

*Souvenir de mamie*..... 9€00

Tiramisu servi à la louche

1 3 7

*Se presser le citron*..... 11€00

Tarte au citron en trompe l'œil

1 3 7

*Les nuages sont sans âge*..... 9€00

Mousse chocolat et son croustillant praliné-pistache

1 3 7 8

*Déclinaison de fromages italiens*..... 10€00

7

*Café gourmand*..... 10€00

## Menu Bambino

### Menu pour enfant • 14€00

1 3

 Petite milanaise et ses pâtes fraîches à la tomate

 Dessert du moment

 Sirop

Nos recettes évoluent,  
merci de bien vouloir nous faire part de vos allergies alimentaires.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 Y  
Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupins Mollusques Végétarien