



LIVIA

A TAVOLA



Menu

“ Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene! ”

Virginia Woolf



- Mentions légales -

Le restaurant Livia à Tavola est ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30.
9 place D'Assas - 30900 Nîmes
Tél : 04 48 68 97 61 - <https://livia-nimes.fr> - jfp@sasjfp.fr

Notre cuisine est intégralement faite maison, élaborée sur place à partir de produits issus de producteurs locaux et de spécialités italiennes sélectionnées avec soin.

Tous les prix affichés correspondent aux prix que vous paierez.
Ils sont indiqués toutes taxes comprises (TTC) et service compris, conformément à la réglementation en vigueur.

L'origine de nos viandes est indiquée au comptoir de notre restaurant.

La liste des allergènes contenus dans nos préparations est indiquée sous chaque plat.



Au cœur de Nîmes, la Rome française,

Benvenuti chez Livia.

Notre restaurant puise son âme dans l'histoire de Livia Drusilla, dernière épouse de l'empereur Auguste. Sa statue, juste à côté, pointe vers nous, on aime imaginer qu'il montre son dernier amour. C'est cette histoire qui inspire notre lieu, où l'Antiquité rencontre une cuisine italienne moderne et chaleureuse.

En cuisine, Laurent signe une cuisine entièrement maison, nourrie par des producteurs locaux et des produits italiens qu'il choisit avec exigence. Passé par les cuisines étoilées, notamment chez Alexandre, il cultive une approche précise et sensible, où la technique s'efface au profit du goût. Son expérience forge une cuisine sincère, moderne, toujours généreuse.

En salle, Freddy fait vivre ce lieu en mettant sa gentillesse et son attention au cœur de l'expérience, apportant cette chaleur et cette simplicité qui donnent l'impression d'être reçus comme à la maison.

“A Tavola!”

Notre formule du Midi

Entrée + plat ou plat + dessert25€00

Entrée + plat + dessert32€00

Uniquement du mardi au vendredi midi

Entrées

- *Saucer n'est pas tremper*
Burrata DELIZIOSA, élue meilleure du monde, légumes d'hiver rôtis et fruits du mendiant
7 8
- *L'Homme à la tête de chou*
Chou-fleur rôti entier, tahini citron et granola
7 8 11
- *La Sacra Corona Unita*
Betterave râpée, stracciatella, vinaigrette grenade-menthe
7 12
- *Les Amants de Pompéi*
Charbon d'aubergine, mozzarella di bufala et romesco nero, tuile de pâte à l'encre de seiche
1 7 8 12 14

Plats

- *Oui aura le gratiné ?*
Véritables lasagnes bolognaises à la joue de bœuf et béchamel
1 3 7 9 12
- *Ni queue ni tête*
Risotto crémeux à la bisque de têtes de gambas, tartare de gambas, citron confit et câpres
2 7 9 12
- *Poulpe fiction*
Poulpe grillé, polenta rôtie et citron brûlé
7 12 14
- *Suggestion du moment*
Selon mes envies
Allergènes variables

Desserts

- *Souvenir de mamie*
Tiramisu servi à la cuillère
1 3 7
- *Trempé mais pas noyé*
Panettone façon baba au limoncello, sorbet citron de Sicile
1 3 7 8
- *Formaggi e basta*
Déclinaison de fromages italiens
Allergènes variables

À la carte

Entre copains Pour l'apéritif ou pas

- *La Squadra*.....18€00
Sélection de charcuteries italiennes
12
- *Amore*.....9€00
Focaccia, mozzarella di bufala, sauce tomate, roquette et jambon cru italien
1 7
- *Venefica*.....11€00
Focaccia au gorgonzola et fruits du mendiant
1 7 8
- *Nero su nero*.....11€00
Focaccia au Nero de Sicile et trompettes-de-la-mort
1 7

Chez mamie Plats à partager pour deux

- *Oreilles d'éléphant*.....51€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 12

Petits plats à partager

- *Saucer n'est pas tremper*.....14€00
Burrata DELIZIOSA, élue meilleure du monde, légumes d'hiver rôtis et fruits du mendiant
7 8
- *En chair et en os*.....18€00
Tartare de bœuf à l'italienne et os à moelle
7 8 12
- *La Sacra Corona Unita*.....14€00
Betterave râpée, straciatella, vinaigrette grenade-menthe
7 12
- *Poulpe fiction*.....19€00
Poulpe grillé, polenta rôtie et citron brûlé
7 12 14
- *Qui aura le gratiné ?*.....16€00
Véritables lasagnes bolognaises à la joue de bœuf et béchamel
1 3 7 9 12
- *Ni queue ni tête*.....18€00
Risotto crémeux à la bisque de têtes de gambas, tartare de gambas, citron confit et câpres
2 7 9 12
- *L'Homme à tête de chou*.....14€00
Chou-fleur rôti entier, tahini citron et granola
7 8 11
- *Gorgonzola à la cuillère*.....10€00
Servi comme il se doit
1 7 8
- *Les Amants de Pompéi*.....14€00
Charbon d'aubergine, mozzarella di bufala et romesco nero, tuile de pâte à l'encre de seiche
1 7 8 12 14
- *Suggestion du moment*.....Variable €
Selon mes envies
Allergènes variables

Desserts

- *Souvenir de mamie*..... 9€00
Tiramisu servi à la cuillère
① ③ ⑦
- *L'Etna*..... 11€00
Coulant au chocolat et glace à la pistache
① ③ ⑦ ⑧
- *Trempé mais pas noyé*..... 11€00
Panettone façon baba au limoncello, sorbet citron de Sicile
① ③ ⑦ ⑧
- *Formaggi e basta*..... 10€00
Déclinaison de fromages italiens
Allergènes variables
- *La Cornucopia de Livia*..... 10€00
Assortiment de douceurs maison, inspirée de la corne d'abondance de Livia, accompagnée d'un café ou d'une boisson chaude
Allergènes variables

Menu Bambino Menu pour les enfants • 14€00



Petite milanaise et ses pâtes à la tomate



Dessert du moment



Sirop

*Certaines de nos recettes peuvent évoluer,
merci de bien vouloir nous faire part de vos allergies alimentaire.*