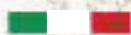




# LIVIA

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 22h00.  
9 place d'Assas - 30900 Nîmes  
Tél : 04 48 68 97 61 - <https://livia-nimes.fr> - [jfp@sasjfp.fr](mailto: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 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 + dessert .....25€00

Entrée + plat + dessert .....32€00

Uniquement du mardi au vendredi midi

## Entrées

- *Saucer n'est pas tremper*  
Burrata DELIZIOSA, élue meilleure du monde, betteraves et cerises rôties, pistaches torréfiées  
(7) (8) (V)
- *Byaldi d'Ego*  
Tomates cœur de bœuf et oignons rouges rôtis, straciatella di bufala et granola  
(7) (8) (11) (V)
- *Mon petit cœur d'artichaut*  
Crème de ricotta assaisonnée et artichaut rôti au vinaigre balsamique et parmesan  
(7) (12) (V)
- *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) (V)

## Plats

- *Balance ton quoi*  
Poitrine de porc confite aux tomates séchées et au basilic  
(1) (8) (9) (12)
- *Oui s'y frotte s'y pique*  
Risotto crémeux à la calabraise et 'Nduja épicée  
(7) (12)
- *Poulpe fiction*  
Poulpe grillé, polenta rôtie et sauce vierge  
(7) (12) (14)
- *Suggestion du moment*  
Inspiration du chef  
Allergènes variables

## Desserts

- *Souvenir de mamie*  
Tiramisu servi à la cuillère  
(1) (3) (7)
- *Monte Cuneo*  
Panna cotta à la fève tonka et compotée de griottes  
(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
- *Verde di Bronte*.....11€00  
Focaccia au pesto pistache et artichaut  
1 7 8 12 ✓
- *Nemausus*.....11€00  
Focaccia à la brandade de Nîmes et poivrons grillés  
1 4 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, betteraves et cerises rôties, pistaches torréfiées  
7 8 ✓
- *Balance ton quoi*.....17€00  
Poitrine de porc confite aux tomates séchées et au basilic  
1 8 9 12
- *Byaldi d'Ego*.....14€00  
Tomates cœur de bœuf et oignons rouges rôtis, stracciatella di bufala et granola  
7 8 11 ✓
- *Poulpe fiction*.....19€00  
Poulpe grillé, polenta rôtie et sauce vierge  
7 12 14
- *Mon petit cœur d'artichaut*.....15€00  
Crème de ricotta assaisonnée et artichaut rôti au vinaigre balsamique et parmesan  
7 8 12 ✓
- *Qui s'y frotte s'y pique*.....17€00  
Risotto crémeux à la calabraise et 'Nduja épicée  
7 12
- *La passion Sicilienne*.....11€00  
Véritable caponata de Sicile  
8 9 12 ✓
- *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 €  
Inspiration du chef  
Allergènes variables

# Desserts

- *Souvenir de mamie*..... 9€00  
Tiramisu servi à la cuillère  
① ③ ⑦
- *Sbriciolata*..... 11€00  
Crumble traditionnel italien à la pâte à tartiner choco-noisette  
① ⑥ ⑦ ⑧
- *Monte Cuneo*..... 10€00  
Panna cotta à la fève tonka et compotée de griottes  
⑦ ⑧
- *Formaggi e basta*..... 10€00  
Déclinaison de fromages italiens  
Allergènes variables
- *La Cornucopia de Livia*..... 10€00  
Assortiment de douceurs maison, inspiré 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 alimentaires.*