



MIL



Cocktails Famiglia

L' Espresso Martini 9€

Liqueur de café, Vodka, Amaretto, 1 expresso

L' Amaretto Sour 8€

Amaretto, Citron jaune, Angostura, Blanc d'oeuf

L'Americano 7€

Vermouth, Campari, Eau pétillante

Le Negroni 8€

Vermouth, Campari, Bombay Sapphire

Le Bellini 7€

Purée de pêches, Prosecco

Le Rossini 7€

Purée de fraises - Prosecco

Le Spritz 8€

Apérol - Prosecco - Schweppes

Le Bianco Tonic / Rosso 6€

Martini Blanc - Schweppes - Citron vert
Martini Rouge - Schweppes - Orange

Mojito 9€

Nature, Fraise, Pêche

St - Germain Spritz 8€

Prosecco, Liqueur de St-Germain, Eau pétillante, Citron

Limoncello Spritz 8€

Prosecco, limoncello, eau gazeuse et citron jaune

007 8€

Vodka, Martini, Tranche de citron, Olive

Pornstar Martini 10€

Renaissance vodka vanille, purée de fruit de la passion, Passoa, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et un shot de prosecco.

Mocktails (sans alcool)

Love Basilic 6,50€

Purée de fraise, jus de citron, sirop de basilic, eau pétillante

Virgin Spritz 5€

Virgin Mojito 7€

Nature, Fraise, Pêche

Virgin Colada 6€

Vibrante Tonic 6€

Martini Vibrante, Schweppes, tranche d'orange

Hurricane 6,50€

Sirop de grenadine, Sirop fruit de la passion, Jus de citron, Jus de mangue, jus d'orange

Citronnade Maison 4€

Cocktails Creazione

Mamargarita

Tequila - Martini blanc - Citron vert, Jus de Pamplemousse 9€

Colada me later

Rhum blanc - Cointreau - Crème de coco
Citron vert - Jus d'ananas 9€

Jungle Bird

Rhum brun - Campari - Citron vert,
Sucre de canne - Jus d'ananas 9€

Lova Gin

Bombay Sapphire - Jus de Cranberry
Purée de Framboise - Citron vert 9€

Mango daiquiri

Rhum Blanc - Citron vert - Sucre de canne, Jus de mangue..... 9€

Italian Mule

Whisky - Citron vert - Amaretto, Ginger beer 9€

Momo lova

Vodka - Purée de Framboise - Prosecco
Jus de citron - Sucre de canne 9€

Tiramisu

Amaretto - Crème de cacao - Sucre de canne, 2 espresso..... 9€

June tea

Gin infusé à la pêche, Fuze Tea, jus de citron vert 9€

Summer Crush

Gin June Pastèque, jus de cranberry, citron vert, limonade 9,50€

Amore Tonic

Saint germain, vodka, sirop de concombre, citron vert,
jus de litchi, tonic..... 9,50€

Lova mule

Gin infusé à la poire, ginger beer, jus de citron vert 9€

Apéritifs

Martini

Blanc / Rouge / Rosé 5€

Campari 5€

Ricard 4€

Suze 5€

Alcools

Le Verre (4cl) 6€

Captain Morgan, Get 27, Eristoff,
William Lawson, Bacardi

Supérieur 8€

Grey Goose, G-Vine, Roku, Jack Daniel's

Bières

Pression

Moretti 25 cl 3,50€

Moretti 50 cl 6€

Bière Bouteille

4.7 Blanche Basilic Citron 6€

Desperados, Corona, Bud 6€

Bière Sans Alcool 5€

Digestifs

Grappa 5€

Limoncello 5€

Don Papa 8€

Kraken 8€

Diplomatico 8€

Santa Teresa 9€

Softs

San Pellegrino (50cl / 1L) 4 / 5,50€

Evian (50cl / 1L) 4 / 5,50€

Coca Cola 3,50€

Coca Cola Zero 3,50€

Limonata (limonade italienne) 3,50€

Jus de Fruit Pago

Ananas, abricot, orange 3,50€

Fuze Tea (33cl) 3,50€

Sirap à l'eau 2€

Menthe, pêche, citron, grenadine, fraise

Café

Expresso 1,50€

Macchiato 2€

Lungo 2€

Cappuccino 3€

Décaféinéo 2€

Affogato 7€

Boule de glace vanille, café, amaretto

Formula lova

Uniquement le midi, sauf le samedi et les jours fériés
Plats et desserts au choix (voir *)

15 €

Menu Bambino

Pâtes linguines jambon
Pizza jambon / mozzarella
Une glace enfant
(12 ans max)

10 €

Plats et pizzas végétariens (voir ♥)



Anti Pasti



Burrata Lova ✓

Burrata crémeuse, pesto à la truffe, artichaut confit, pain italien 14€

Coffret della Mama ✓

Tapenade d'olive taggiasches, tartare de tomate, purée d'avocat au limoncello 8€

Croque Monsieur à la Truffe

Pain brioché, jambon truffé, tartufata au parmesan 12€

Calamar à la Romaine

Calamars panés maison, sauce lova 10€

Carpaccio de Poulpe

Mayonnaise citron vert, olives taggiasches, agrumes 14€

Piato di salami (assiette de charcuterie et pain italien) 17€

Insalata & Co

Insalata Caprese

Méli-Mélo de Tomates, burrata, coppa di Parma, olives taggiasches,
huile d'olive, basilic, crème balsamique 17,50€

Jules César*

Salade romaine, sauce César, poitrine de porc grillée, poulet pané aux corn flakes
et panko, œuf coulant, croûtons, parmesan, tomates cerise 16€

Tartina Verde*

Focaccia moelleuse, saumon gravlax, purée d'avocat, œuf, stracciatella 15€

Tartare di Mango

Tartare de bœuf au couteau (tomates séchées, pecorino, capres, pigeon de pain)
burrata panée, frites au parmesan 18,50€

Vitellino Firenze

Escalope de veau panée et gratinée au pecorino et jambon de Parme.
Servie avec des linguines au pesto, tomate ou parmesan 22€

Big Mama Lova

Bun's brioché, steak haché maison, pesto, tapenade de tomate, provolone,
roquette, crème de parmesan, frite 17,50€

Pasta y Risotto

- Pesto Lova* (supplement mortadelle 2€) * ✓
Pappardelles, pesto, Burrata et pignons de pin torrefiés 15€
- Risotto Ti Amo*
Risotto parmesan et petit pois, filet de dorade, amande, tomates séchées,
artichaut, citron vert 22€
- Mafaldines à la truffe* (supplement Jambon Cuit à la truffe 3,50€) ✓
Crème de champignons à la truffe, lamelle de truffe et burrata 18€
- Linguine alle vongole*
Linguine aux palourdes, persillade et tomates séchées 17€

Dolci

- Il gourmand della nonna*
Café gourmand 8,50€
- Summer Love**
Glace stracciatella, caramel au beurre salé, chantilly et nougatine de pistache 7€
- The Tiramisu Café! ** 7€
- Mama Pavlova by « Les Simonettes »*
Pavlova aux framboises et coulis de fruits rouge 9,50€
- Cookie Maison**
Cookie maison, Nocciolata, caramel et glace vanille 8€

Pizza Napoletana

Mama Margherita * ✓

Sauce tomate, mozzarella di Bufala AOP, basilic 14€

Classic Queen*

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris,
fines tranches de jambon cuit, basilic 15€

Fromagio

Pecorino, Taleggio, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, grains de poivre noir 18€

L'auberg'Ine

Caviar d'aubergine, gorgonzola, mozzarella di bufala, tomates cerises,
jambon de Parme, aubergine rôtie, pignons de pin..... 16€

Legum'Party !!* ✓

Sauce tomate, straciatella, aubergine, poivron, courgette, artichauts, oignons pickles 16€

Bresaola

Mozzarella di Bufala, bresaola black angus, straciatella à la pistache, roquette,
pistaches concassées 20€

Rose Panther

Crème de ricotta à la pistache, mozzarella fior di Latte, Parmigiano, mortadelle,
Straciatella, pistaches 18€

Cruella 🐶

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, Parmigiano, spianata, crème de ricotta,
basilic, peperoncini 18€

Al tartuffo

Crème de truffe noire et cèpes, chiffonnade de jambon cuit, burrata 21€

Puglia mia

Pesto au basilic, burrata, tomates confites, pignons, Parmigiano, basilic..... 19€

Parma lova

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, chiffonnade de jambon de Parme,
copeaux de Parmesan, tomates cerises et roquette 18€

Pregiossa

Crème de Ricotta, mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, épinards, filet de citron, aneth
figues et confiture de figues, raisin noir, noisettes 18€

Pink Lady

Base blanche, mozzarella foir di Latte, confiture de cerise noire, burrata,
copeaux de parmesan, amandes grillées et jambon cuit truffé 21€

Cave à Vins

Tuscanate (Toscane) Verre / Bouteille 5 / 20 €

Vin aux arômes de fruits rouges. En bouche, une belle fraîcheur sur des notes de cerises mûres. A servir sur des plats en sauce ou bien à l'apéritif en accompagnement d'une planche de charcuteries italiennes.

Lupo Meraviglia (Pouilles) Bouteille 22 €

Au nez des arômes complexes de fruits confits, d'épices et notes boisées.
En bouche une structure harmonieuse avec des tanins fins et élégants.
À savourer sur une belle pièce de bœuf ou sur un Agneau à la mode Pouille.

Muri Publia (Pouilles) Bouteille 21 €

Un nez soutenu de fruits noirs tel que la griotte ou la groseille.
En bouche les arômes de fruits noirs se combinent avec les notes de vanilles.
Une belle complexité.
A servir sur des plats de diverses pâtes ou viandes.

Otto Bucce (Piemont) Verre / Bouteille 5 / 19 €

Un nez agréable de fruits rouges, de vanille et d'épices. Belle bouche structurée et élégante.
A servir à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande braisée.

Barbera D'Asti (Piemont) Bouteille 21 €

Un vin rouge fruité et intense mais également suave et gourmand avec une belle longueur en bouche.

Montepulciano (Toscane) Verre / Bouteille 5 / 20 €

Un vin aux arômes fruités et vif avec une belle complexité.

Prieuré de la Solitude (Pessac Léognan) Bouteille 29 €

Au nez, un bouquet fruité de groseille et defruits rouge.... Un Pessac suave et élégant qui possède une chaire gourmande et raffinée. Sur de jolis tanins fondus et enrobés

Bianco

Luma Grillo (Sicile) Verre / Bouteille 5 / 21 €

Un nez de pomme et de fruits exotiques accompagné de notes florales.
Une bouche harmonieuse et persistante pleine de fraîcheur.
A servir sur des poissons ou à l'apéritif

Volere (Venise) Verre / Bouteille 5 / 19 €

Un vin blanc de la région de Vénétie au arômes fuités d'agrumes.
En bouche une belle fraîcheur qui se termine sur une finale fine.

Otto Bucce (Piemont) Verre / Bouteille 5 / 20 €

Un nez fin et expressif sur des arômes frais d'agrumes, de citronnelle et d'ananas.
En bouche, une attaque souple et mielleuse.

Refuge d'Amour Moelleux (Gascogne) Verre / Bouteille 5 / 19 €

Un vin rouge fruité et intense mais également suave et gourmand
avec une belle longueur en bouche.

Rosa

Bardolino Rosé Verre / Bouteille 5 / 21 €

Volere Rosé Verre / Bouteille 5 / 20 €

Ce vin rosé de la région de Vénétie convainc par son arôme fruité de baies rouge et par sa belle fraîcheur.

Minuty Prestige Rosé Bouteille 29 €

Un nez fin et expressif sur des arômes frais d'agrumes, de citronnelle et d'ananas.
En bouche, une attaque souple et mielleuse.

Champagne

L'Allier Coupe / Bouteille 8 / 50 €

Lanson Bouteille 60 €

Ruinart Blanc de blanc Bouteille 130 €

Pétillants

Lanbrusco di Modena DOC (Rouge) Bouteille 19 €

Lanbrusco di Modena DOC (Rosé) Bouteille 19 €

Moscato d'asti Bouteille 23 €

Nez, une belle fraîcheur apportée par ses arômes de Muscat, de coing, de poire Williams et de pomme. En bouche, un parfait équilibre entre le fruité et la sucosité.

Prosecco Verre / Bouteille 5 / 18 €


Mama Lova



: mamalova



: mama_lova_agen

