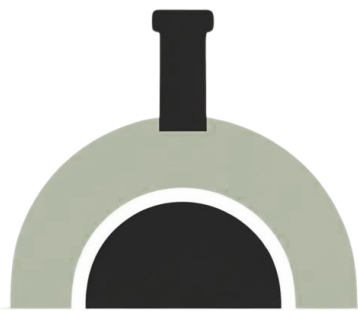


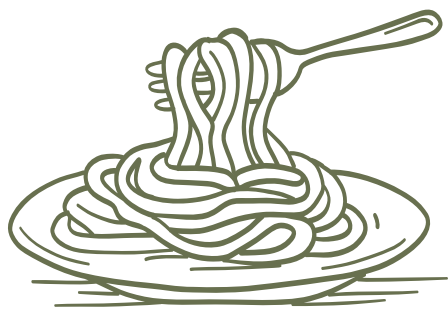


IL MEZZO



R E S T A U R A N T

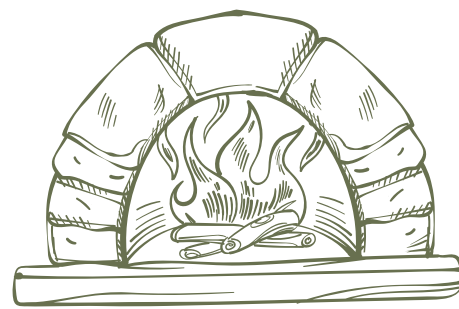
Bienvenuti



PATES FRAICHES MAISON



PAIN FABRIQUE SUR PLACE



PIZZAS ARTISANALES
CUITES AU FEU DE BOIS

Des produits soigneusement sélectionnés,
des recettes faites maison et le plaisir de recevoir

Comme en Italie



Grazie mille pour votre visite !

Chez Il Mezzo, nous avons à cœur de vous faire découvrir une cuisine italienne authentique, préparée avec passion.

Notre pain est confectionné sur place, nos pâtes fraîches sont réalisées maison, et nos pizzas sont façonnées artisanalement avant d'être cuites au feu de bois.

Chaque matin, nos légumes sont lavés, épluchés et découpés avec soin afin de vous garantir fraîcheur et qualité dans chacune de nos recettes.

Merci de partager ce moment avec nous.

Nous espérons vous faire voyager en Italie le temps d'un repas et serons ravis de vous accueillir à nouveau.

Buon appetito e a presto !



Nous contacter :



04 66 80 90 07



ilmezzogosc@gmail.com



il-mezzo-aimargues.eatbu.com

Nous suivre :



il_mezzo_aimargues_



IL Mezzo

LES COCKTAILS



APEROL SPRITZ

—
Apérol
Prosecco
Eau gazeuse
9.00



LIMONCELLO SPRITZ

—
Limoncello
Prosecco
Eau gazeuse
9.50



CAMPARI SPRITZ

—
Campari
Prosecco
Eau gazeuse
9.50



MARTINI SPRITZ

—
Martini blanc
Jus de pomme
Prosecco
9.50



GOLDEN SPRITZ

—
Limoncello
Jus de pomme
Prosecco
9.50



ROSSINI

—
Jus de fraise
Prosecco
Sirop de fraise
8.00



HUGO SPRITZ

—
Liqueur de fleur de sureau
Prosecco
Eau gazeuse
10.00



FLOWER SPRITZ

—
Liqueur de fleur de sureau
Prosecco
Sirop de grenadine
Eau gazeuse
10.50



AMERICANO

—
Campari
Martini rouge
Eau gazeuse
8.50



EXPRESSO MARTINI

—
Vodka
Liqueur de café
Sirop de sucre
Expresso
8.00



MOJITO

—
Rhum HAVANA
Menthe fraîche
Sucre de canne
Citron vert
10.00



CUBA LIBRE

—
Rhum Captain Morgan
Sucre de canne
Citron vert
Coca Cola
9.50

LES MOCKTAILS

SANS ALCOOL



VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche
Sucre de canne
Citron vert
Limonade
6.50



FLORIDA

—
Jus de pomme
Jus d'ananas
Jus de citron vert
Sirop de grenadine
6.00



APPLE FIZZ

—
Jus de pomme
Limonade
4.00



SOLE MIO

Jus d'orange
Jus de citron vert
Sirop d'orgeat
San Pellegrino
4.50



DOLCE ROSA

Jus de fraise
Jus de citron vert
Limonade
4.50



INDIEN

—
Orangina
Sirop de grenadine
4.00

Prix nets - service compris - en euros

LES VINS



LES ROUGES

HAUT-LIROU - AOP Pic Saint Loup

Syrah, Grenache - Notes de mûres et griottes, élégant

75 cl - 29€

50 cl - 19€

LE CLOS DES SERRES - AOC Terrasses du Larzac

Ceillade, Cinsault, Grenache, Syrah - Fruits rouges, souple

75 cl - 28€50

SECRET DE FAMILLE - pays d'oc - Domaine Guitard

Merlot, Cabernet, Marselan, petit verdot - Riche et épicé

75 cl - 25€

URUS - Costières de Nîmes - Domaine Guitard

Syrah, Marselan - Arômes puissants de fruits rouges mûrs (cerise, fraise)

- Parfait équilibre entre puissance et élégance.

75 cl - 30€

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Domaine CORTE DEI ROVI - Vin rouge de Toscane

Aux notes de fruits rouges, menthe fraîche et réglisse

75 cl - 23€

LAMBRUSCO DE'LL EMILIA - VALMARONE

Vin rouge pétillant, frais, notes cerises, cassis et framboises

75 cl - 19€

LES CUBI

ROUGE, ROSE, BLANC

7€50 Le 1/2 pichet

4€50 Le 1/4 pichet

3€50 Le verre

LES VINS AU VERRE

HAUT-LIROU - AOP Pic Saint Loup

8€ le verre, **rouge ou rosé**

PUECH HAUT - IGP pays d'oc

8€ le verre, **rosé**

DOMAINE DE JOÿ - IGP

5€ le verre, **blanc moelleux**

PROSECCO DOC

4€50 le verre, **blanc pétillant**

LES ROSES

HAUT-LIROU - AOP Pic Saint Loup

Syrah, Grenache - Vin aux arômes de fruits frais et fleurs printanières

75 cl - 28€

"G" - AOP Sable de Camargue - Vignobles GUIRAUD

Grenache Gris, Grenache Blanc, Carignan

Vin élégant et rafraîchissant porté sur le fruit

75 cl - 24€

SECRET DE FAMILLE - Pays d'Oc - Domaine Guitard

Grenache, Merlot - Vin aux notes florales et fruits rouges.

75 cl - 25€

CHATEAU PUECH HAUT - ARGALI - IGP Pays d'Oc

Grenache, Cinsault - Rosé délicat, pur, entre fleurs

blanches, pomelo et fruits exotiques. Précis et raffiné

75 cl - 35€

CHATEAU GREZAN - AOP Faugeres

Rosé d'expression, rose fraîche, framboises, cassis, agrumes

50 cl - 19€

LES BLANCS

MAS DES ARMES - Les Heures Blanches

IGP Pays de l'Hérault

Sauvignon, Vermentino, viognier - Ananas, citron vert, vif et frais

75 cl - 29€

SECRET DE FAMILLE - Pays d'Oc - Domaine Guitard

Grenache, Merlot - Notes florales et fruits rouges

75 cl - 25€

URUS - AOP Costières de Nîmes - Domaine Guitard

Roussanne, Marsanne - Aromes délicats de pêche blanche, abricot et fleurs blanches

75 cl - 30€

HAUT LIROU - IGP Pays d'Oc

100% Chardonnay - Vin doux et élégant

50cl - 18€

DOMAINE DE JOY - IGP Côtes de Gascogne

Gros Manseng - Vin moelleux, léger et gourmand

75 cl - 24€

PROSECCO DOC

Extra brut Millésimato - Vin Blanc pétillant

75 cl - 23€

50 cl - 19€



LES BOISSONS



LES BIERES

Bières bouteilles 33 cl

PERONI – bière blonde italienne	4.50
1664 – bière blanche aux agrumes	4.50
PERONI Sans Alcool – bière blonde italienne	4.00
Supplément sirop au choix	0.50

LES APERITIFS

Panaché	4.00
Monaco	4.50
Marsala amande ou œuf	4.50
Martini blanc ou rouge	4.50
Campari	4.50
Kir pêche ou cassis	4.50
Pastis, Ricard	3.50
Whisky Clan Campbell	6.00
Whisky Jack Daniel's	7.50
Supplément soda	0.50

LES DIGESTIFS

Limoncello 4cl	4.50
Limoncello 6cl	6.50
Get 27 6cl	6.50
Sambucca 4cl	7.00
Grappa 4cl	7.00

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	3.50
Ice tea, Oasis Tropical, Orangina	3.50
Jus de fruits	3.50
Limonade	3.00
Diabolo	3.50
Sirops	2.50
Fraise, pêche, grenadine, Pac, orgeat, menthe	
Tranche de citron	0.20

LES EAUX

Plate 1L	6.00
Pétillante San Pellegrino 50cl	4.50
Pétillante San Pellegrino 1L	6.00
Châteldon - finement pétillante 75cl	8.50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	2.00
Noisette	2.30
Double café	3.70
Grand crème	3.50
Double crème	4.10
Thé ou infusion	3.00

A PARTAGER



BRUSCHETTI	11.00	BRUSCHETTI AU SAUMON	13.00
Pain grillé au feu de bois, tomates fraîches, ail, Jambon de Parme, pesto, roquette, tomate confite		Pain grillé au feu de bois, tomates fraîches, ail, saumon fumé, pesto, roquette, tomate confite	
ASSIETTE MIXTE	21.50	ANTIPASTI	20.50
Jambon de Parme, Speck, Spianata, ricotta, chèvre, parmesan, gorgonzola, olives, tomate confite, roquette, parmigianna, grissinis		Jambon de Parme, ricotta, mille-feuille d'aubergines, parmigianna, légumes variés, olives, roquette, parmesan, tomate confite, grissinis	
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	17.50	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	21.00
Jambon de Parme, ricotta, olives, tomate confite, parmigianna, grissinis		Jambon de Parme, Speck, Spianata, ricotta, parmigianna, olives, tomate confite, roquette, grissinis	

LES PIZZAS



LES SIGNATURES

VENEZIA Tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, Burrata di Bufala, lamelles de parmesan, crème de balsamique	19.50	RUCOLA Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, lamelles de parmesan, huile d'olive	17.50
BURRATA Tomate, Burrata di Bufala, pesto, basilic, huile d'olive, amandes grillées	17.00	PARMA Tomate, mozzarella, jambon de Parme, lamelles de parmesan, basilic	16.50
TARTUFATA Crème de truffes, mozzarella, speck, roquette, tomates confites, huile d'olive	19.50	MEZZO Tomate, mozzarella, aubergines, jambon de Parme, lamelles de parmesan, basilic	17.50

LES GOURMANDES

PIZZAS AUX BORDS FOURRES A LA MOZZARELLA

DENIRO Sauce bolognaise au bœuf, emmental, crème, mozzarella, œuf	17.50	AL PACINO Tomate, poivrons, jambon blanc, champignons, chair à saucisse pimentée,	17.50
LOLA Crème, chèvre, gorgonzola, emmental	17.50	CAPRETTA Crème, chèvre, jambon blanc, œuf	17.50

LES CLASSIQUES

MOZZARELLA Tomate, mozzarella, olives noires	12.00	SAUMON Crème, mozzarella, oignons, saumon fumé	15.50
PROSCIUTTO Tomate, jambon blanc, emmental, olives noires	12.50	4 FROMAGES Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental	15.00
SICILIENNE Tomate, mozzarella, ail, câpres, oignons, anchois, olives noires	14.50	ROMANA Tomate, emmental, jambon blanc, œuf, olives noires	13.50
REGINA Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires	13.00	CARBONARA Crème, mozzarella, ricotta, oignons, jambon de Parme, œuf	15.00
VEGETARIENNE Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, artichauts, olives noires	14.50	ARRABIATA Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, olives noires	15.00
DOLCE Tomate ou crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, olives noires	15.50	CASALINCA Crème, mozzarella, poivrons, oignons, champignons, chair à saucisse pimentée, olives noires	14.50

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES EN BORDS FOURRES A LA MOZZARELLA
Supplément 3.00

Suppléments disponibles sur demande :

Légumes 1.00 Roquette et aubergines 2.00 ; Fromages et oeuf 2.00 ; Charcuterie 2.50 sauf jambon de Parme 3.00 ; Burrata di Bufala 5.00

LES PASTAS

LINGUINE ALLA BURRATA	18.50	MEZZA LUNA PRIMAVERA	16.50
Sauce napolitaine, tomates cerises, ail, pesto, basilic frais, Burrata, parmesan, huile d'olive		Ravioles farcies à la ricotta, tomates, fraîches, roquette, ail, pesto, jambon de Parme, lamelles de parmesan,	
LINGUINE AL TARTUFO	19.00	MEZZA LUNA INVERNO	15.00
Sauce à la crème de truffe et speck		Ravioles farcies à la ricotta, sauce crème, jambon de Parme et champignons	
LINGUINE DI MARE	19.00	MEZZA LUNA SAN GIACOMO	17.50
Sauce crème, saumon fumé et noix de Saint Jacques		Ravioles farcies à la ricotta, sauce crème et noix de Saint Jacques	
PASTA FORNO gratiné au feu de bois	15.00	LINGUINE AU SAUMON	16.50
Macaronis sauce bolognaise, crème pesto, parmesan et mozzarella		Sauce crème et saumon fumé	
MACARONIS	14.50	LASAGNES gratinées au feu de bois	14.50
Sauce napolitaine légèrement pimentée, aubergines, jambon de Parme, parmesan, pesto		Sauce bolognaise et béchamel	
PASTA PARMA	14.00	LASAGNES AUX AUBERGINES	14.50
Macaronis, sauce crème, champignons et jambon de Parme		Gratinées au feu de bois	
RISOTTO	19.50	Sauce napolitaine, parmigianna d'aubergine, ricotta, pesto	
Sauce crémeuse à la mozzarella, noix de Saint Jacques et crevettes		FAGOTTINIS	15.00
		Perlines farcies au boeuf et jambon cru, sauce crème et champignons	

LES SALADES REPAS

LA BURRATA	18.00	LA MILLE-FEUILLE	17.50
Salade verte, roquette, tomates, mozzarella, Burrata, jambon de Parme, légumes variés, pesto		Salade verte, roquette, tomates, mozzarella, légumes variés, mille-feuille d'aubergine, ricotta	
LA CAPRA	18.00	LA SALMONE	17.50
Salade verte, roquette, tomates, mozzarella, légumes variés, Speck (charcuterie), crouton de chèvre chaud		Salade verte, roquette, tomates, mozzarella, légumes variés, saumon fumé, ricotta	
		BOL DE SALADE	4.00

LES VIANDES

PIRANDELLO gratiné au feu de bois	20.50	LA MILANAISE	21.50
Escalope de veau sauce napolitaine, aubergines, pesto, parmesan, mozzarella		Uniquement le soir et week-end	
SCALOPINA AL FUNGHI	21.00	LA CORLEONE	30.00
Escalope de veau, sauce crème et champignons servie avec des fagottinis		Uniquement le soir et week-end	
ENTRECOTE grillée au feu de bois	28.50	ENTRECÔTE panée, sauce bolognaise et mozzarella	
Sauce gorgonzola	4.00	ACCOMPAGNEMENTS	
ASSIETTE DE FRITES	6.00	Linguinis fraîches maison ou frites maison ou salade verte, tomate, mozzarella	

Prix nets - service compris - en euros



MENU 19.50

ENTREE / PLAT **OU** PLAT / DESSERT

ENTREES

SALADE CAPRESE

Salade verte, tomate, mozzarella, légumes variés, pesto

MILLE-FEUILLE

Salade verte, mille-feuille d'aubergine, tomate, mozzarella, légumes variés, basilic

SALADE ITALIENNE

Salade verte, tomate, mozzarella, légumes variés, jambon de Parme, ricotta

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME (+1€)

Jambon de Parme, ricotta, olives, tomate confite

Toutes les entrées sont disponibles à la carte à 7.50

PLATS

PASTAS

MACARONIS

LINGUINE BOLOGNAISE

LASAGNES BOLOGNAISE

LASAGNES AUBERGINES

PASTA PARMA

PIZZAS

REGINA

MOZZARELLA

SICILIENNE

VEGETARIENNE

PROSCIUTO

DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL

SPUMA

CAPPUCCINO

2 BOULES DE GLACE

PIZZETA SALADE 14.00

Uniquement le midi en semaine

1/2 PIZZA, salade verte, tomate, mozzarella

VEGETARIENNE
PROSCIUTO
CASALINCA

OU

REGINA
MOZZARELLA
SICILIENNE

MENU BAMBINO - 11.00

Jusqu'à 10 ans

PIZZETAS

Jambon fromage ou
Tomate mozzarella

+

BOISSON

Un sirop
grenadine, pêche, fraise,
menthe, orgeat

PASTAS

Macaronis sauce crème
et jambon blanc ou
Linguine bolognaise

+

DESSERT

Spuma ou
1 boule de glace

DESSERTS

TIRAMISU traditionnel au café 8.00

TIRAMISU au Nutella 8.50

SPUMA 6.50

Mousse au chocolat, coulis chocolat,
amandes grillées

CAPPUCCINO 5.50

Café allongé, chantilly, cacao poudre

CAPPUCCINO MISTO 6.50

Café expresso ou allongé, chantilly et
mousse au chocolat

CAFE GOURMAND 9.50

Expresso, tiramisu, mousse au chocolat,
boule de glace, chantilly

THE GOURMAND 10.50

Thé noir Earl Grey, Darjeeling, Thé vert menthe, Infusion
verveine, tilleul menthe

DIGESTIF GOURMAND 13.00

Limoncello, Get 27, Grappa ou Sambucca 3cl

ASSIETTE DE FROMAGES 8.00

Pecorino, chèvre chaud, gorgonzola,
parmesan, roquette, noix

GLACES

COPA EROS 10.00

Glace vanille et chocolat, nutella, mousse au chocolat,
chantilly, amandes grillées

COPA SPECULOOS 9.50

2 boules Spéculoos, coulis de chocolat, miettes de
Spéculoos, chantilly

COPA LIMON 10.50

2 boules de sorbet citron, limoncello, chantilly

COPA FRUTTI 10.00

Glace sorbets citron, fraise, ananas, coulis de fruits rouges,
chantilly

AFFOGATO 9.50

2 boules de café, café expresso, chantilly

BOULES DE GLACE 3.00

Vanille, chocolat, Speculoos, café, pistache
Sorbet citron, fraise, ananas

CHANTILLY MAISON 2.00

