

Fondé par Livio Innocenti

LIVIO

RESTAURANT ITALIEN

Depuis 1964

*6, rue de Longchamp - 92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 81 32 - Fax : 01 47 38 20 72*

Boissons

Eaux minérales

Evian, Ferrarelle, Badoit 50 cl / 3,80
Evian, Ferrarelle, Badoit 100 cl / 5,30
Badoit rouge 33 cl / 5,30

Sodas et jus de fruits

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca Zero / 4,20
Orangina, Limonade, Schweppes, Ice-Tea / 3,50
Diabolo grenadine ou menthe / 3,50
Jus de fruits orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, abricot, pomme, tomate / 3,50

Apéritifs (10 cl)

Campari / 8,00
Spritz Aperol Aperol, vin blanc et eau gazeuse / 6,50
Vermouth blanc ou rouge / 6,30
Americano maison / 8,50
Negroni / 8,50
Porto blanc ou rouge / 6,20
Pastis (4 cl) / 6,70
Kir / 4,70
cassis, mûre, pêche, fraise, framboise (Maison Boudier)

Digestifs (6 cl)

Scotch J&B / 7,50
Blend Johnnie Walker "Black Label" / 8,50
Single malt "Talisker" 10 ans d'âge / 10,30
Get 27 / 8,00
Grappa, Sambucca, Amaretto / 9,00

Vins en carafe

	verre 15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rouge du Pays d'Oc	2,80	4,40	7,50	10,70
Rosé du Pays d'Oc	2,80	4,40	7,50	10,70
Blanc italien	2,80	4,40	7,50	10,70

Bières

Heineken à la pression 25 cl / 4,80
Nastro Azzuro 33 cl / 6,20
Kronenbourg sans alcool 33 cl / 5,00

Champagnes (75 cl)

Duval Leroy, Fleur de Champagne Brut / 55,00
Ruinart Brut / 70,00
Billecart-Salmon Brut Rosé / 85,00
grand champagne rosé élégant et fin,
arômes de pétales de rose et de framboise

Kir royal / 8,50
Marsala nature, aux amandes ou aux œufs / 6,70
Coupe de prosecco / 6,20
Kir maison au prosecco / 6,20
Cocktail Livio / 8,50
crème de mûre, campari et prosecco
Coupe de champagne / 9,00
Bellini pêche blanche et prosecco / 10,00 (20 cl) / 28,00 (75 cl)

Limoncello, Liqueur de pomme / 6,00
Vieille prune de Souillac / 10,20
Cognac, Armagnac, Calvados / 10,20
Granité citron ou mangue (50 cl) / 25,00
glace et vodka « mixé frappé »

Antipasti

Œufs (bio) durs mayonnaise / 5,40
Salade de haricots verts frais / 8,80
Salade de véritables champignons de Paris au parmesan, mesclun, échalote, et persil plat / 9,50
Caviar d'aubergine et pain grillé aux olives noires / 9,00
Petits artichauts émincés, gratinés au parmesan et œuf poché (bio) / 11,50
Antipasti de légumes grillés et marinés / 12,50
Grande assiette « Livio », légumes grillés, bufala, parme, bresaola, cœurs d'artichaut et parmesan / 15,00
Chair de tourteau, pomme verte et pamplemousse, vinaigrette aux agrumes / 14,00
Carpaccio de bœuf, petits champignons à l'huile d'olive et parmesan / 14,00
Vitello tonnato « Livio » / 13,40
Jambon de Parme et mozzarella di bufala / 15,40
Melon et jambon de Parme / 15,00
Mozzarella di bufala, tomates cerises et basilic frais / 12,00
Burrata "toute simple" (200 g) et pain grillé de chez «J. L. Poujauran» / 14,00

Charcuteries

Jambon de Parme vieilli en cave 18 à 24 mois / 14,50
Mortadelle artisanale à la truffe noire et copeaux de parmesan / 14,90
Bresaola punta d'anca della Valtellina, huile d'olive, citron / 14,90

Les grandes salades

Salade Caesar au poulet / 14,50
feuilles de salade romaine émincées, sauce caesar, émincé de poulet mariné et petits croûtons
Le saladier « Livio » / 14,50
tomates cerises, jambon blanc, mozzarella di bufala, avocat, roquette et mesclun
La salade du cousin Nini / 14,50
mesclun, champignons de Paris, jambon blanc fumé, parmesan, oignons au balsamique et œuf poché (bio)

Pizza façon « Livio »

	Pizzetta	Pizza
*Margherita, tomate et mozzarella	6,90	9,00
*4 fromages, tomate, mozzarella, gruyère, ricotta et scamorza	7,20	9,50
*Regina, tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons crus	7,20	10,50
*Napoli, tomate, mozzarella, saucisse piquante, tomates confites et oignon rouge	7,50	11,50
*Légumes grillés, mozzarella, courgette, aubergine, tomates cerises et petits artichauts	7,90	12,50
*Chèvre rôti, tomate, mozzarella, crottin de Chavignol et dés de tomate fraîche	7,90	12,50
Piacentina, tomate, mozzarella, bresaola, basilic frais et parmesan	8,20	12,90
Parme et roquette, tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette	8,20	12,90
Caprese, bufala, tomates cerises et pesto	8,20	12,90
Bianca à la crème de truffe, roquette et parmesan	11,00	15,00
Pizzaladière, anchois, oignons rouges, artichauts et parmesan	11,00	15,00

Pâtes

- Cocktail de pâtes, linguine à la napolitaine, fettucine au basilic, tortelloni al magro / 14,50
 Gratin de penne façon « Livio », sauce tomate crémée, mozzarella et gruyère, gratiné au four / 14,90
 Lasagnes aux champignons sauvages et ricotta / 14,50
 Penne aux légumes de chez Joel Thiébault / 17,00
 Coquillettes à la crème de truffe et jambon blanc fumé, brisure et huile de truffe noire, parmesan / 17,00
 Tortelloni al magro e salvia, farce ricotta et épinards, crème et beurre de sauge / 12,50
 Fettucine aux 4 fromages, gorgonzola, ricotta, parmesan et chèvre / 12,80
 Penne al arrabiata, sauce tomate pimentée et olives / 13,50
- *Penne a la crème et au parmesan / 11,80
 *Linguine napolitaine, sauce tomate et basilic frais / 11,80
 *Linguine à la bolognaise, viande hachée et sauce napolitaine / 12,30
 *Linguine aglio olio e pepperoncini, huile d'olive, ail et petits piments / 12,30
 *Linguine à la carbonara, crème, lardons et jaune d'œuf / 12,30
 *Rigatoni au basilic, crème, basilic frais et tomates confites / 12,80

FORMULE DÉJEUNER

sauf week-end et jours fériés

entrée + plat + boisson 19,50

entrée + plat + dessert + boisson 25,60

Carpaccio de bœuf
 Mozzarella di bufala et tomates cerises
 Haricots verts frais

Pizza ou pâtes précédées d'une (*)

Café ou infusion "Livio"
 Glaces et sorbets au choix
 Mousse au chocolat
 Crème caramel
 Panna cotta
 Tiramisu

1/2 eau minérale
 Soda en bouteille
 Jus de fruits

MENU KIKI 13,50

pour les enfants de moins de 12 ans

un plat, un dessert et une boisson

Nuggets et frites,
 ou
 Pizza ou pâtes précédées d'une (*)

Esquimau au choix
 (vanille/chocolat ou fraise/chocolat)
 Mousse au chocolat

Jus de fruits ou sirop

ROSÉ	37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Bardolino Chiaretto vin produit à Bardolino, petit port du lac de Garde, fruité, souple et harmonieux	13,50	-	19,50	-
Pinot Griggio vin provenant de la province de Venise, couleur claire, délicat en bouche et très désaltérant	-	-	25,00	-
BLANC				
Orvieto Classico fin et minéral, un petit classique de grande qualité	14,00	-	21,00	-
Pinot Griggio, Brandolini d'Adda un joyeux Pinot Griggio du Frioul ; rafraichissant et séduisant avec ses arômes de fruits blancs	-	-	24,00	-
Prosecco, DOGC célèbre vin blanc pétillant aux arômes de pomme, au perlage fin et élégant	-	-	28,00	-

Vins français

ROUGE	37,5 cl	50 cl	75 cl	150 cl
Côtes du Rhône, "Parallèle 45", P. Jaboulet l'incontournable du Rhône aux arômes marqués de fruits noirs	-	-	26,00	-
Incognito, P. Jaboulet ????	-	-	48,00	-
Graves, Château Ferrande vignoble le plus ancien du Bordelais, vin souple aux arômes de fruits mûrs	21,00	-	32,00	67,00
Pessac-Léognan, Abeille de Fieuzal 2 ^e vin du Château de Fieuzal – cru classé –, tanins veloutés aux saveurs fumées	-	-	42,00	-
Moulis-en-Médoc, Château Chasse-Spleen plus grand nom de l'appellation Moulis, ce vin se différencie par sa générosité, sa rondeur et sa finesse aromatique centrée autour du fruit noir intense, des épices douces	-	-	55,00	-
Mercurey "Les Ormeaux", L. Cognard vin du sud de la Bourgogne, alliant fraîcheur et gourmandise, notes intenses de cerise	-	-	38,00	-
Côte-Rôtie "Les Essartailles", Les Vins de Vienne la star du Rhône septentrional, tout l'équilibre de la Syrah et l'élégance des tanins	-	-	79,00	-
ROSÉ				
Côte de Provence, "M" de Minuty un vin de plaisir : la fraîcheur et la rondeur avec des notes de pêche et d'orange confite	-	17,50	26,00	55,00
Côte de Provence, Château Peyrassol ce vin rose pâle, aérien, associe la fraîcheur à des arômes d'agrumes et de fleurs blanches	-	-	33,00	-
Bandol, Domaine Ott on ne présente plus cette référence né de l'alliance de grenache, cinsault et marède	-	-	39,00	-
BLANC				
Petit Chablis, Régnard toute la minéralité du Chardonnay, fraîcheur acidulée aux effluves florales	-	-	28,00	-
Mercurey 1 ^{er} cru Monopole, Château de Chamirey, La Mission très belle robe, vin gras et puissant aux arômes de fleurs blanches et de beurre frais	-	-	42,00	-

Vins italiens

ROUGE


	37,5 cl	75 cl	150 cl
Valpolicella Classico Montrésor fruité et souple, le "vin de la maison"	13,50	19,50	-
Valpolicella ripasso, Campolieti Righetti souplesse, vivacité et belle matière pour un valpolicella de grande qualité	-	31,00	-
Caldora San Giovese, Terre di Chieti cépage d'origine toscane, arômes de cerise noire et violette, vin rond et généreux	-	22,50	-
Nero d'Avola, Feotto dello Jato vin sicilien d'un rouge rubis alliant puissance, profondeur à des arômes de cerise	-	27,50	-
Chianti Classico, Aziano, Ruffino appellation historique du cœur de la Toscane, un "grand classique" élégant et souple	20,00	34,00	-
Chianti Classico, Riserva Ducale, Ruffino 1 ^{er} vin toscain à avoir atteint la qualification de "Riserva"	-	40,00	-
Toscana Villa Antinori une grande référence du vin italien, un équilibre mêlant le fruit vanillé à des tanins souples	22,00	39,00	82,00
Rosso di Montalcino. Il poggione un rouge rubis aux notes floréales herbacées, à la bouche intense et riche	-	39,00	-
Barbera d'Asti, la Vigna Vecchia, Cossetti Clemente & Figli vin de la région du Piémont, robe rouge rubis, arômes de fruits rouges, grande vivacité en bouche	-	25,00	-
Rigoletto, Colle Masari, Montecucco D.O.C domaine agricole toscain exclusivement biologique ; rond et tendre en bouche	-	32,00	-
Lambrusco secco ou amabile vin rouge pétillant sec et doux	-	18,00	-
Cuvées Prestiges			
Brunello di Montalcino, Poggio Antico le 1 ^{er} vin d'Italie à obtenir la DOGC, la plus prestigieuse classification d'Italie ; vin profond et intense, aux arômes de cassis, de figues et aux tanins très doux	-	68,00	-
Amarone Monte, Sant'Urbano, Speri la plus grande appellation de la Vénétie ; il est ici un splendide exemple d'équilibre mêlant la puissance - goût de noix, de tabac - à la finesse - goût de myrtille, cassis	-	70,00	-
Barolo, Parusso superbe vin aux arômes de fleurs fraîches, menthe, réglisse et fruits rouges	-	68,00	-
Barolo Bussia, Parusso vin produit sur le coteau de Bussia, "grand cru" du Barolo ; une profondeur d'anthologie aux senteurs d'épices, de fruits mûrs, de pétales de rose	-	150,00	-
Sassicaia, Bolgheri Sassicaia vin sublime de renommée internationale, robe grenat intense s'ouvrant sur des arômes de café, de lilas, d'épices ; tanins souples, une longueur exceptionnelle	-	180,00 (2008) 250,00 (2004)	-
Gevrey-Chambertin, 1 ^{er} Cru Estournelles Saint-Jacques, Louis Jadot Élégant équilibre avec des tanins soyeux, des arômes de violette, de pivoine	-	75,00	-

Nos Vins

Viandes

Osso buco d'été / 22,00 légumes croquants et fettucine
Saltimbocca alla romana / 17,80 escalopines de veau, jambon de Parme et sauge, sauce au marsala et fettucine à la crème
Escalope à la milanaise / 17,90 escalope de veau panée, linguine à la napolitaine
Escalope milanaise alla primavera / 18,90 escalope de veau panée, dés de tomate fraîche, roquette et parmesan, linguine à la crème
Foie de veau à la vénitienne / 18,50 émincé de foie de veau poêlé, sauce au Marsala et petits oignons, fettucine à la crème
Foie de veau sauce balsamique / 18,50 fettucine à la crème
Carré d'agneau mariné au romarin / 28,00 pommes de terre de Noirmoutier sautées, tomates confites, olives et ail confit
"Chicken Parmiggiana" / 16,50 filet de poulet pané, aubergines et tomates gratinés à la mozzarella et parmesan
Filet de bœuf, linguine à la crème / 28,50
Tagliata de filet de bœuf à la plancha / 29,00 roquette, parmesan et pommes de terre de Noirmoutier

Poissons (tous nos poissons et crustacés sont certifiés)

 LIVIO a choisi OSO®, la marque de la gastronomie de la mer certifiée "Durable et Responsable", pour ses produits de la mer bio et sa contribution à la protection de l'environnement et au développement durable.

Filets de bar (bio) à la tomate fraîche et au basilic / 23,00 beurre blanc et fettucine au basilic	
Pavé de saumon (bio) rôti / 16,50 sauce vierge et fettucine à la crème	
Gambas royales (bio) marinées, riz thaï et mesclun / 21,50 légumes croquants, vinaigrette sauce soja et gingembre	
Spécialité maison :	
Scampi fritti et beignets de courgette, sauce tartare façon « Livio » / 17,80	

Garnitures

Épinards en branche / 6,00	Frites / 4,00
Haricots verts / 7,00	Mesclun et fines herbes / 6,00
Beignets de courgettes / 6,00	Salade de roquette et parmesan / 7,00

Desserts

- Café « Livio » un expresso et deux petits desserts / 8,10
Tiramisu maison / 8,00
Petits babas au rhum *glace vanille et chantilly* / 8,50
Pannacotta à la vanille bourbon *nature ou coulis de fruits rouges* / 6,20
Crème brûlée maison à la vanille Bourbon / 6,60
Crème caramel à l'ancienne / 6,60
Fromage blanc *nature* / 4,10 *coulis de fruits rouges ou miel* / 6,10
Fromage blanc et griottes amarena / 8,50
Mousse au chocolat noir Valrhona / 6,60
Salade de fruits frais de saison / 7,50
Fondant au chocolat Valrhona, glace vanille et chantilly / 9,00
Gorgonzola, copeaux de parmesan et mesclun / 9,00

Glaces et Sorbets (maître artisan glacier)

- Crèmes glacées (2 parfums au choix) / 6,90
vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, pistache, rhum-raisin
Sorbets (2 parfums au choix) citron, poire, mangue, fraise des bois, framboise, cassis / 6,90
Affogato *espresso servi avec une glace vanille, de l'amarretto et des amandes effilées* / 8,10
Coupe Amarena *glace vanille, cerises griottes et chantilly* / 8,60
Coupe Mont-Blanc *glace vanille, coulis de fruits rouges et chantilly* / 8,10
Nougat glacé *et coulis de fruits rouges* / 8,60
Mystère *chantilly et chocolat* / 8,10
Parfait au café, *chantilly et chocolat* / 8,10

Cafés et Infusions accompagnés de chocolat VALRHONA

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Expresso et décaféiné ILLY / 3,00 | Infusions « Kusmi Tea » / 3,70 |
| Double expresso / 5,00 | <i>thé vert, thé vert à la menthe, verveine, verveine-menthe,</i> |
| Cappuccino / 5,00 | <i>tilleul, tilleul-menthe, camomille, Ceylan, Detox</i> |
| Irish coffee / 10,80 | |