

# LIVIO

RESTAURANT ITALIEN

---

depuis 1964

## LIVIO depuis 1964

**D**ans les années 30, Livio Innocenti quitte sa Toscane natale pour installer sa famille en France. Cette Italie qu'il aime mais qu'il doit fuir, Livio choisit de l'implanter, en 1964, au cœur de Neuilly. Les racines prennent rapidement entre les quatre murs d'une toute petite trattoria de 17 places. C'est là que le patriarche, amoureux de bonne cuisine, partage ses recettes toscanes. On y goûte l'Italie et on s'y sent chez soi...

La magie opère, les clients deviennent des fidèles... C'est avec succès que ses fils Alfio et Vittorio ajoutent une touche française aux recettes. Ils poussent les murs pour accueillir une clientèle de plus en plus nombreuse, mélangeant les styles comme les générations.

Une nouvelle vision d'un Livio d'aujourd'hui est instaurée par Pierre et Charles, petits fils de Livio : s'appuyant sur le professionnalisme d'une équipe exceptionnelle, ils dessinent un lieu contemporain nourrit aux racines familiales, qui propose une cuisine naturelle et de qualité pour tous.



« Chez Livio, tout tourne autour de l'amour du bon produit et de l'envie de le faire découvrir à ses clients. C'est dans cette dynamique que des liens solides se sont noués avec les meilleurs artisans et producteurs du marché. Le pain de **Poujauran**, les viandes, le poisson et les légumes de **Terroirs d'Avenir**, les glaces de **Philippe Faur**, le vin des **Années Vin** et de **Parusso...**

Tous partagent cette même envie :  
**OFFRIR LE MEILLEUR DU PRODUIT AU PLUS GRAND NOMBRE.**



FONDÉ PAR  
LIVIO INNOCENTI EN 1964

## Apéritifs

SPRITZ APÉROL, Prosecco, eau de Seltz et rondelle d'orange.....(15 cl)	10,50 €	HENDRICK'S TONIC Gin, tonic Fever Tree, concomre et zeste de citron vert.....(25 cl)	12,50 €
CUCUMY SPRITZ, Prosecco, limoncello, eau de Seltz et concomre.....(15 cl)	10,50 €	AMERICANO MAISON Vermouth rouge et blanc, bitter et zeste d'orange.....(6 cl)	10,00 €
HUGO SPRITZ, Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau de Seltz et menthe fraîche.....(15 cl)	10,50 €	NEGRONI MAISON Gin, Vermouth rouge et Campari.....(6 cl)	9,50 €
BELLINI CIPRIANI Jus de pêche de vigne et Prosecco.....(20 cl)	12,50 €	CAMPARI.....(6 cl)	9,00 €
ROSSINI Jus de fraise maison et Champagne.....(15 cl)	12,50 €	MARTINI, blanc ou rouge.....(6 cl)	8,50 €
MOJITO.....(15 cl)	12,50 €	PORTO, blanc ou rouge.....(6 cl)	7,50 €
VIRGIN MOJITO.....(15 cl)	9,50 €	PASTIS.....(4 cl)	6,00 €
MOSCOW MULE Ginger ale, vodka, citron vert.....(29 cl)	12,50 €	KIR, cassis, mûre, pêche, fraise, framboise (Maison Boudier).....(15 cl)	5,50 €
		KIR ROYAL.....(15 cl)	11,00 €
		COUPE DE PROSECCO.....(15 cl)	8,50 €
		COUPE DE CHAMPAGNE.....(15 cl)	10,50 €

## BIÈRE PRESSION

PERONI.....(25 cl) / (50cl)	5,10 € / 9,00 €
VEDETT BLANCHE.....(25 cl)	5,00 €

## BIÈRE BOUTEILLE

HEINEKEN.....(33 cl)	5,90 €
CORONA.....(33 cl)	6,50 €

## Assiettes

### À PICORER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES de chez Franco Gulli.....	19,00 €
PIZZA BIANCA, aglio, pomodoro e basilico.....	9,00 €
PIZZA BIANCA, rosemarino e olio.....	8,50 €
SCAMPI FRITTI.....	19,90 €

## Champagnes

CHARLES HEIDSIECK Brut.....(75 cl)	62,00 €	BOLLINGER Spéciale Cuvée.....(75 cl)	85,00 €
RUINART Brut.....(75 cl)	72,00 €	JACQUESSON Cuvée 739.....(75 cl)	90,00 €
RUINART Brut Blanc de blancs.....(75 cl)	95,00 €	JACQUES SELOSSE.....(75 cl)	200,00 €
BILLECART-SALMON Brut rosé.....(75 cl)	79,00 €	Initial brut blanc de blanc ou Version Originale	

## Entrées

SALADE DE POULPE GRILLÉ, vinaigrette sicilienne et roquette.....	13,80 €
CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DE SAISON EN PERSILLADE, parmesan et straciatella...	12,80 €
<b>AB</b> SALADE DE GAMBAS, sucrose, avocat et vinaigrette soja-gingembre.....	13,50 €
AVOCADO TOAST, pain grillé de chez J.L Poujauran, avocat, ricotta di bufala, œuf poché bio, fines herbes et citron vert.....	14,20 €
PETITS ARTICHAUTS à la romaine, gratinés au parmesan, ricotta et fines herbes.....	12,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA, tomates cerises, basilic frais et olives de Kalamata.....	12,90 €
CHAIR DE TOURTEAU épicée, petits artichauts émincés et vinaigrette coraillée maison.....	16,00 €
SALADE DE VÉRITABLES CHAMPIGNONS DE PARIS au parmesan, mesclun, échalote et persil plat.....	10,40 €
BURRATA À LA TRUFFE et pain grillé de chez J.L Poujauran.....	12,90 €
CARPACCIO DE BOEUF, petits champignons à l'huile d'olive et parmesan.....	15,00 €
SALADE DE HARICOTS VERTS FRAIS.....	9,60 €
<b>AB</b> CEUFS (BIO) DURS À LA TRUFFE ET AU THON, mayonnaise Livio et sucrose.....	8,90 €
BURRATA (200 g) et pain grillé de chez J.L Poujauran.....	14,50 €
CARPACCIO DE BŒUF «LIVIO», mesclun, tomates confites, bocconcini di bufala et parmesan.....	19,90 €

## Salades

SALADE DE PÂTES, pesto de basilic, avocat, tomates cerises, courgettes poêlées et mozzarella di bufala.....	15,60 €
LE SALADIER « LIVIO », tomates cerises, jambon blanc de chez Y. Le Guel, mozzarella di bufala, avocat, roquette et mesclun.....	15,60 €
SALADE CAESAR AU POULET, salade romaine émincée, sauce caesar, émincé de poulet (Label Rouge) et petits croûtons.....	15,60 €
LA P'TITE CAESAR SALADE, salade romaine émincée, sauce caesar et petits croûtons.....	9,00 €

## Antipasti

VITELLO TONNATO « LIVIO ».....	14,40 €
L'ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON grillés et marinés.....	13,00 €
GRANDE ASSIETTE « LIVIO », légumes grillés, bufala, parme, bresaola, mortadelle à la truffe, coeurs d'artichaut et parmesan.....	17,20 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES de chez Franco Gulli.....	19,00 €
BRESAOLA PUNTA D'ANCA della Valtellina, huile d'olive et citron.....	15,90 €
MORTADELLE ARTISANALE à la truffe noire et copeaux de parmesan.....	15,90 €
JAMBON DE PARME vieilli 24 mois en cave.....	15,40 €
JAMBON DE PARME & MOZZARELLA DI BUFALA.....	17,40 €

### LES SECRETS DE LA PIZZA FAÇON LIVIO

Nos pizzas ne ressemblent à aucune autre car elles sont cuites dans des moules, technique ramenée par Livio de Gênes. Nous faisons lever notre pâte pendant au moins 72 heures et élaborons nos pizzas avec les meilleurs ingrédients : farine Manitoba meulée en Italie, mozzarella fiore di latte, tomate Agrogenius San Marzano...

## Pizza FAÇON LIVIO

### PIZZA À PARTAGER :

PIZZA BIANCA, aglio, pomodoro e basilico.....	9,00 €
PIZZA BIANCA, rosemarino e olio.....	8,50 €

	● PIZZETA	● PIZZA
AL TONNO, ventrèche de thon basque, tomates confites, olives de Kalamata et huile persillée.....	11,00 €	15,50 €
BIANCA À LA CRÈME DE TRUFFE, mascarpone, mozzarella, roquette et parmesan..... (pizza blanche)	11,00 €	15,50 €
FUNGHI E RICOTTA, mascarpone, mozzarella, champignons de saison poêlés, persillade et parmesan.....	10,80 €	15,00 €
NAPOLITAINE, tomate, mozzarella, anchois almafitaïns et olives noires de Kalamata.....	11,00 €	15,50 €
QUATRE SAISONS, tomate, mozzarella, artichauts, jambon blanc, champignons et olives noires de Kalamata.....	8,60 €	14,50 €
LÉGUMES CONFITS, tomate, mozzarella, courgette, aubergine, tomates cerises et petits artichauts.....	8,20 €	14,00 €
CHORIZO, tomate, mozzarella, chorizo et scamorza.....	8,60 €	14,50 €
BURRATA, mozzarella, tomates cerises et basilic..... (pizza blanche)	10,50 €	15,50 €
PARME, tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette.....	8,50 €	14,40 €
CHÈVRE RÔTI, tomate, mozzarella, crottin de Chavignol et tomates cerises.....	8,20 €	14,00 €
* MARGHERITA, tomate et mozzarella.....	7,20 €	10,40 €
* RUCOLA, tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et basilic frais.....	7,50 €	12,00 €
* REGINA, tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons crus.....	7,50 €	13,00 €
* QUATRE FROMAGES, tomate, mozzarella, gruyère, chèvre et gorgonzola.....	7,50 €	13,00 €
* DIAVOLA, tomate, mozzarella, saucisse piquante, tomates confites et oignon rouge.....	7,80 €	13,40 €

\*Pizzas comprises dans la formule déjeuner et dans le menu kiki

## Pâtes

PÂTES FRAÎCHES MAISON AUX GAMBAS PIQUANTES, tomates cerises, courgettes poêlées et veloutine de homard.....	21,00 €
LINGUINE ALLE POLPETTE, boulette maison de veau et de bœuf, sauce tomate et parmesan.....	18,00 €
PENNE AL'ARRABIATA, sauce tomate pimentée et olives de Kalamata.....	14,50 €
RAVIOLI MAISON, le chef vous propose une nouvelle recette chaque semaine.....	16,70 €
PENNETTE SANS GLUTEN, avec la sauce de votre choix..... (15 min de cuisson)	16,20 €
GRATIN DE PENNE FAÇON « LIVIO », sauce tomate crémée, mozzarella et gruyère.....	17,20 €
LASAGNE À LA BOLOGNAISE.....	17,20 €
COCKTAIL DE PÂTES, linguine à la napolitaine, fettucine au basilic et ravioli maison.....	16,50 €
PÂTES FRAÎCHES MAISON À LA BOSCAIOLA, crème, pleurotes, jambon de Parme et parmesan.....	18,90 €
COQUILLETTES À LA CRÈME DE TRUFFE, jambon blanc fumé de chez Y. Le Guel, brisure et huile de truffe noire et parmesan.....	18,50 €
* FETTUCINE AUX 4 FROMAGES, gorgonzola, ricotta, parmesan et chèvre.....	13,70 €
* PENNE A LA CRÈME et au parmesan.....	12,70 €
* LINGUINE NAPOLITAINE, sauce tomate et basilic frais.....	13,50 €
* LINGUINE À LA BOLOGNAISE, viande hachée et sauce napolitaine.....	13,20 €
* LINGUINE AIL ET PEPPERONCINI, huile d'olive, ail et petits piments.....	13,20 €
* LINGUINE À LA CARBONARA, crème, lardons et jaune d'oeuf.....	13,20 €
* RIGATONI AU BASILIC, crème, basilic frais et tomates confites.....	13,70 €

\*Pâtes comprises dans la formule déjeuner et dans le menu kiki

## Viandes

Toutes nos viandes sont d'origine française et belge.

OSSO BUCO..... (consulter l'ardoise)	
MILANAISE DE POULET CROUSTILLANTE (LABEL ROUGE), roquette, parmesan et linguine aux mroilles.....	23,00 €
FILET DE BOEUF AU GORGONZOLA, linguine à la crème.....	32,00 €
FILET DE BOEUF AU POIVRE, garniture au choix.....	32,00 €
ESCALOPE MILANAISE À LA PRIMAVERA, escalope de veau panée, dés de tomate fraîche, roquette, parmesan et linguine à la crème.....	21,00 €
SALTIMBOCCA À LA ROMANA, escalopines de veau, jambon de Parme et sauge, sauce au marsala et fettucine à la crème.....	18,90 €
TAGLIATA DE FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, roquette, parmesan et pommes de terre de Noirmoutier.....	32,00 €
ESCALOPE À LA MILANAISE, escalope de veau panée et linguine à la napolitaine.....	19,70 €
FOIE DE VEAU DE LAIT SAUCE BALSAMIQUE et fettucine à la crème.....	21,00 €
FOIE DE VEAU DE LAIT À LA VÉNITIENNE, émincé de foie de veau poêlé, sauce au Marsala, petits oignons et fettucine à la crème.....	21,00 €

LIVIO

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES — POUR LES ALLERGÈNES DEMANDEZ LE CLASSEUR CORRESPONDANT

## Poissons

FILETS DE BAR DU GOLFE DE CORINTHE, poêlée de champignons de saison, jus truffé et fettucine à la crème.....	25,00 €
AB PAVÉ DE SAUMON BIO D'IRLANDE CONFIT à basse température, risotto à la veloutine de homard et crème de citron vert.....	23,00 €
AB GAMBAS DE MADAGASCAR MARINÉES CUITES À LA PLANCHA, riz blanc, sauce vierge et vinaigrette soja – gingembre.....	23,00 €
PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, pesto verde, tomates cerises, olives de Kalamata et tombée d'épinards.....	23,50 €
SCAMPI FRITTI, beignets de crevettes, de courgettes et d'aubergines, sauce tartare façon « Livio ».....	19,90 €



LIVIO a choisi OSO, la marque de la gastronomie de 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.

## Garnitures

ÉPINARDS EN BRANCHE.....	8,00 €
HARICOTS VERTS.....	7,50 €
BEIGNETS DE COURGETTES ET D'AUBERGINES.....	7,00 €
FRITES.....	5,50 €
MESCLUN ET FINES HERBES.....	7,00 €
SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN.....	7,00 €
SUCRINE, VINAIGRETTE SOJA-GINGEMBRE.....	7,00 €

LIVIO

PRIX NETS EN EUROS TVA 10% SAUF BOISSONS ALCOOLISÉES TVA 20% — SERVICE COMPRIS

## Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT, fait maison, crème anglaise et crème glacée ou sorbet au choix.....	9,00 €
RIZ AU LAIT maison à la vanille Bourbon, caramel beurre salé et noisettes du Piémont.....	8,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS de saison et faite maison.....	9,50 €
CRÈME BRÛLÉE, faite maison, à la vanille Bourbon.....	9,50 €
TIRAMISU, fait maison.....	9,00 €
PANNA COTTA à la vanille bourbon nature, coulis de fruits rouges, ou caramel beurre salé, fait maison.....	7,90 €
BABA, arrosé de rhum ambré et crème chantilly.....	11,00 €
CRÈME CARAMEL à l'ancienne faite maison.....	7,60 €
<b>AB</b> MOUSSE AU CHOCOLAT, praliné dondant et noisettes du Piémont.....	7,90 €
FROMAGE BLANC, granola bio au chocolat ou aux fruits rouges, coulis de fraises maison et fruits frais.....	10,00 €
TIRAMISU CITRON, fait maison.....	9,00 €
GORGONZOLA, salade de sucrine.....	10,50 €
CAFÉ « LIVIO », un espresso et deux petits desserts maison.....	8,90 €
THÉ ou INFUSION « LIVIO », un thé ou une infusion et deux petits desserts maison.....	9,60 €

## Crèmes glacées & sorbets

MAÎTRE ARTISAN GLACIER (PHILIPPE FAUR)

AFFOGATO, glace vanille, amaretto, amandes effilées et un espresso.....	11,00 €
CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS, glace café ou chocolat noir, sauce chocolat ou café, et chantilly.....	9,50 €
COUPE AMARENA, glace pistache, sorbet griottes, cerises amarena et chantilly.....	10,40 €
COUPE MONT-BLANC, glace chocolat noir, glace vanille, crème de marron au rhum et chantilly.....	9,50 €
PÊCHE MELBA, sorbet pêche de vigne, glace caramel, pêches artisanales au sirop, chantilly et coulis de caramel.....	9,90 €
COUPE FRAÎCHEUR, sorbet framboise, sorbet passion, fruits frais et chantilly.....	10,40 €
PARFAIT GLACÉ, parfait café maison, sauce chocolat et noisettes caramélisées du Piémont.....	9,00 €

VANILLE  
CHOCOLAT NOIR  
CAFÉ  
PISTACHE  
CHOCOLAT ORANGE  
CARAMEL SALÉ  
NOIX DE COCO  
NOISETTE

Toutes nos crèmes glacées et sorbets peuvent être servis à la coupe ou au cornet	
1 parfum.....	4,10 €
2 parfums.....	7,50 €
3 parfums.....	10,00 €

PÊCHE DE VIGNE  
GRIOTTE  
MANGUE  
FRAMBOISE  
CITRON JAUNE  
PASSION  
FRAISE

## Cafés, Thés & Infusions

NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ ILLY POUR NOS CAFÉS ET KUSMI TEA POUR NOS THÉS ET INFUSIONS.

EXPRESSO ou DÉCAFÉINÉ.....	3,40 €	CAPPUCCINO.....	5,80 €
DOUBLE EXPRESSO.....	5,80 €	IRISH COFFEE.....	12,00 €
THÉ, ceylan, thé vert, earl grey, thé vert à la menthe, détox.....			4,20 €
INFUSIONS, verveine, verveine-menthe, camomille, eaux de fruits Aquarosa, tilleul.....			4,20 €

## Digestifs

(6 cl)

SCOTCH J&B.....	8,30 €	POIRE WILLIAMS de chez L. Roque.....	11,20 €
BLEND JOHNNIE WALKER "Black Label".....	9,30 €	FINE DE COGNAC Hennessy.....	11,20 €
SINGLE MALT ABERLOUR 10 ans d'âge.....	11,20 €	CALVADOS Coquerel.....	11,20 €
GRAPPA, SAMBUCCA, AMARETTO.....	9,80 €	RHUM Diplomatico.....	11,20 €
LIMONCELLO.....	7,00 €	TEQUILA Patron.....	12,50 €
VIEILLE PRUNE de Souillac.....	11,20 €	GET 27.....	8,80 €

GRANITÉ (citron, pêche de vigne ou fraise) VODKA.....	(50 cl) 25,00 €
	(75 cl) 37,00 €

## Boissons

### SODAS & JUS DE FRUITS (PAGO)

COCA-COLA, COCA-COLA Light,		JUS D'ORANGE.....(25 cl)	4,90 €
COCA-COLA Zero.....(33 cl)	4,90 €	JUS ACE.....(25 cl)	4,90 €
ORANGINA.....(25 cl)	4,00 €	JUS D'ANANAS.....(25 cl)	4,90 €
LIMONADE.....(25 cl)	4,00 €	JUS DE POMME.....(25 cl)	4,90 €
SCHWEPES.....(25 cl)	4,00 €	JUS DE TOMATE.....(25 cl)	4,90 €
ICE-TEA MAY TEA.....(33 cl)	4,50 €	NECTAR D'ABRICOT.....(25 cl)	4,90 €
GINGER ALE.....(25 cl)	5,00 €		
DIABOLO grenadine ou menthe.....(25 cl)	4,30 €		

### EAUX MINÉRALES

EVIAN, FERRARELLE, BADOIT.....	(50 cl)	4,20 €
EVIAN, FERRARELLE, BADOIT.....	(100 cl)	5,70 €
BADOIT ROUGE.....	(33 cl)	5,20 €

# Formule déjeuner

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

UNE ENTRÉE / UN PLAT / UNE BOISSON ..... 20,10 €

UNE ENTRÉE / UN PLAT / UNE BOISSON / UN DESSERT ..... 26,40 €

◆  
CARPACCIO DE BOEUF  
MOZZARELLA DI BUFALA ET TOMATES CERISES  
HARICOTS VERTS FRAIS

◆  
PIZZA OU PÂTES PRÉCÉDÉES D'UNE (\*)

◆  
CAFÉ OU INFUSION "LIVIO"  
CRÈMES GLACÉES OU SORBETS AU CHOIX (2 PARFUMS)  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
CRÈME CARAMEL  
PANNA COTTA  
TIRAMISU

◆  
1/2 EAU MINÉRALE  
SODA EN BOUTEILLE  
JUS DE FRUITS

## MENU KIKI

POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

UN PLAT / UN DESSERT / UNE BOISSON ..... 11,90 €

◆  
MINI MILANAISE DE POULET "LABEL ROUGE" FRITES  
OU  
PIZZETTA OU DEMI PORTION DE PÂTES  
PRÉCÉDÉES D'UNE (\*)

◆  
CORNET DE GLACE (1 PARFUM)  
OU  
MINI-MOUSSE AU CHOCOLAT

◆  
JUS DE FRUITS OU SIROP

---

**LIVIO**  
*depuis 1964*



---

FONDÉ PAR  
LIVIO INNOCENTI

---

6 rue de Longchamp – 92200 Neuilly-Sur-Seine  
01 46 24 81 32  
[www.chezlivio.com](http://www.chezlivio.com) – [restaurant-livio@wanadoo.fr](mailto:restaurant-livio@wanadoo.fr)

---