

LIVIO

APÉRITIFS

Spritz : Apérol, Cucumy ou Hugo (15 cl) : 11,50 € / Bellini (20 cl), Rossini (15 cl) : 12,50 € / Mojito (15 cl) : 12,50 € / Mojito passion (15 cl) : 13,90 € / Virgin mojito (15 cl) : 9,90 € / Moscow mule, Hendrick's tonic (25 cl) : 12,90 € / Americano maison (6 cl) : 10,00 € / Negroni maison (6 cl) : 10,00 € / Campari (6 cl) : 9,50 € / Martini blanc ou rouge (6 cl) : 9,00 € / Porto blanc ou rouge (6 cl) : 8,00 € / Pastis (4 cl) : 6,00 € / Kir de la maison Boudier (12 cl) : 6,50 € / Kir royal (12 cl) : 12,00 € / Coupe de prosecco (15 cl) : 9,00 € / Coupe de champagne (15 cl) : 11,00 €

BIÈRE PRESSION

Peroni (25cl-50cl) : 5,10 € - 9,00 € / Vedett blanche (25cl-50cl) : 5,00 € - 9,00 €

BIÈRE BOUTEILLE

Heineken (33cl) : 5,90 € / Corona (33cl) : 6,50 €

CHAMPAGNES (75CL)

Charles Heidsieck brut : 65,00 € / Ruinart brut : 75,00 € / Ruinart blanc de blancs : 99,00 € / Billecart-Salmon brut rosé : 85,00 € / Bollinger spéciale cuvée : 89,00 €

DIGESTIFS (6CL)

Scotch J&B : 8,80 € / Blend Johnnie Walker « black label » : 9,80 € / Single malt Aberlour 10 ans d'âge : 11,70 € / Grappa, Sambucca, Amaretto : 10,30 € / Limoncello : 7,50 € / Vieille prune de Souillac : 11,70 € / Poire Williams de chez L. Roque : 11,70 € / Fine de Cognac Hennessy : 11,70 € / Calvados Coquerel : 11,70 € / Rhum Diplomatico : 11,70 € / Tequila Patron : 13,00 € / Get 27 : 9,30 € / Granité citron-vodka (50cl-75cl) : 27,00 € - 39,00 €

CAFÉS, THÉS ET INFUSIONS

Expresso ou décaféiné Illy : 3,40 € / Double expresso : 5,80 € / Cappuccino : 5,80 € / Irish coffee : 12,00 € / Thé Kusmi Tea (ceylan, thé vert, earl grey, thé vert à la menthe, détox) : 4,20 € / Infusions Kusmi Tea (verveine, verveine-menthe, camomille, eau de fruits Aquarosa, tilleul) : 4,20 €

BOISSONS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl) : 4,90 € / Orangina, Limonade, Schweppes (25cl) : 4,00 € / May tea (33cl) : 4,50 € / Ginger Ale, Fever Tree (25cl) : 5,00 € / Diabolo grenadine ou menthe (25cl) : 4,30 € / Jus de fruits et nectars Pago (orange, ACE, ananas, pomme, tomate, fraise, abricot) : 4,90 € / Citronnade maison : 3,50 € / Evian, Ferrarelle, Badoit (50cl - 100cl) : 4,20 € - 5,70 € / Badoit rouge (33cl) : 5,20 €

MENU KIKI

12,50 €

Pour les enfants de moins de 12 ans
un plat / un dessert / une boisson

Mini milanaise de poulet et frites, ou pizzetta, ou demi-portion de pâtes (précédées d'une *)

Mini panna cotta ou 1 boule de glace
jus de fruit ou sirop

LIVIO

6 rue de Longchamp - 92200 Neuilly-sur-Seine - 01 46 24 81 32
www.chezlivio.com - resalivio@gmail.com

LIVIO

RESTAURANT ITALIEN
DEPUIS 1964

ENTRER, SCANNER, PROFITER



Scanner le QR Code pour être alerté
en cas d'exposition au virus.

Document recouvert d'une pellicule antibactérienne

ENTRÉES

Mozzarella di bufala , tomates cerises, basilic frais et olives de Kalamata	12,90€
Salade de champignons de Paris au parmesan , mesclun, échalote et persil plat	10,90€
Salade de haricots verts frais , champignons de Paris, tomates confites, copeaux de parmesan et persil plat	12,90€
Melon, jambon de Parme , 24 mois	15,90€
Tartare de Saumon Bio , (AOP) à la japonaise, avocat et légumes croquants	14,90€
Burrata (200g) et pain grillé de chez JL Poujauran	14,90€
Supplément tomates cerises	4,00€
Burrata à la truffe et pain grillé de chez JL Poujauran	13,40€
Petit scampi fritti , beignets de crevettes, courgettes et aubergines, sauce tartare façon « Livio »	13,90€
Le Jambon de Parme 24 mois :	
Petit	8,50€
Petit avec bufala	11,00€
Grand	15,90€
Grand avec bufala	17,90€

SALADES / ANTIPASTI

Avocado toast , pain grillé de chez JL Poujauran, avocat, ricotta di bufala, œuf poché bio, fines herbes et citron vert	15,20€
Saladier « Livio » , tomates cerises, jambon blanc de chez Y. Le Guel, mozzarella di bufala, avocat, roquette, mesclun et petits croûtons	16,60€
La « vraie » salade César , (nouvelle recette), salade romaine émincée, sauce César, poulet mariné (110 jours en plein air), noisette du Piémont et petit croûtons	16,60€
Salade de pâtes , pesto de basilic, avocat, tomates cerises, courgettes poêlées et mozzarella di bufala	16,60€
Grande assiette Livio , légumes grillés, mozzarella di bufala, jambon de Parme, mortadelle à la truffe, bresaola, cœurs d'artichauts et parmesan	18,50€

GARNITURES

Frites : 5,50€ / Beignets de courgettes et d'aubergines : 7,50€
Mesclun et fines herbes : 7,50€
Salade de roquette et parmesan : 7,50€
Haricots verts : 8,50€
Épinards en branche : 8,50€

PLATS

Carpaccio de bœuf , petits champignons à l'huile d'olive, parmesan, et frites ou salade de mesclun	21,50€
Vitello tonnato « Livio » , et frites ou salade de mesclun	22,50€
Milanaise de poulet croustillante (110 jours plein air), roquette, fenouil, parmesan et linguine à la crème	19,90€
Escalope à la milanaise , escalope de veau panée et linguine à la napolitaine	20,50€
A la primavera et linguine à la crème	+ 3,00€
Pavé de cabillaud rôti , pesto verde, tomates cerises, olives de Kalamata et tombée d'épinards	24,00€
Filet de bœuf , (race limousine) nature ou au gorgonzola avec linguine crème, ou en tagliata	34,50€
Scampi fritti , beignets de crevettes, courgettes et aubergines, sauce tartare façon « Livio »	22,00€
Poulpe grillé , veloutine de homard maison, vierge de légumes à la sicilienne et pommes grenailles rôties	24,50€
Foie de veau français , nature ou en persillade et fettuccine à la crème	22,00€

PÂTES

Penne all'arrabiata , sauce tomate pimentée et olives de Kalamata	14,90€
Ravioli maison au basilic , crème, basilic frais et tomates confites	16,90€
Gratin de penne façon « Livio » , sauce tomate crémeuse, mozzarella et gruyère	17,90€
Cocktail de pâtes , linguine à la napolitaine, fettuccine à la crème et ravioli maison au basilic	17,50€
Coquillettes maison à la crème de truffe , jambon blanc fumé de chez Y. Le Guel, brisure et huile de truffe noire, parmesan	18,90€
* Linguine à la bolognaise , viande de bœuf et de veau, sauce napolitaine	13,90€
* Linguine à la carbonara , crème, lardons et jaune d'œuf bio	13,90€
* Linguine al pomodoro (tomates cerises de Sicile), basilic frais	13,90€
Supplément mozzarella di bufala	4,00€
* Linguine ail et pepperoncini , huile d'olive, ail et petits piments	13,90€
Fettuccine aux 4 fromages , gorgonzola, ricotta, parmesan et chèvre	13,90€
Penne à la crème ou à la crème de pecorino	12,90€
Lasagne maison à la bolognaise , (veau et boeuf)	18,20€
Mezze paccheri , au basilic, crème frais et tomates confites	13,90€
Mezze paccheri alla norma , sauce tomate fraîche, aubergines, ricotta salata et basilic frais	16,90€

PIZZA

LA PIZZA SELON LIVIO

Nos pizzas ne ressemblent à aucune autre. Cuites dans des moules, elles sont plus petites qu'une pizza classique, mais avec autant de garniture.

Tout comme nos pizzas, nos pizzettas sont cuites dans des moules. Bien plus garnies en fromage que les pizzas, ces dernières sont plus croustillantes et fondantes.

PIZZETA

PIZZAS (Pizzetta : 14 cm / Pizza : 23 cm)

	Pizzetta	Pizza
* Margherita , tomate et mozzarella	7,60€	10,90€
* Regina , tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons crus	7,90€	13,50€
* Quatre fromages , tomate, mozzarella, gruyère, chèvre et gorgonzola	7,90€	13,50€
Parme , tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette	8,90€	15,00€
Chorizo , tomate, mozzarella, chorizo et scarmorza	9,00€	15,00€
Diavola , tomate, mozzarella, saucisse piquante, tomates confites et oignon rouge	8,20€	13,90€
Quatre saisons , tomate, mozzarella, artichauts, jambon blanc, champignons et olives noires de Kalamata	9,00€	15,00€
Légumes confits , tomate, mozzarella, courgette, aubergine, tomates cerises et petits artichauts	8,60€	14,50€
Burrata , mozzarella, tomates cerises et basilic (pizza blanche)	10,90€	16,00€
Bianca à la crème de truffe , mascarpone, mozzarella, roquette et parmesan (pizza blanche)	11,40€	16,00€
Stracciatella fumée , mozzarella, bresaola Punta d'Anca, roquette et vieux balsamique (pizza blanche)	10,90€	16,00€
Chèvre rôti (AOP Chavignol) , tomate, mozzarella, tomates cerises et basilic	8,60€	14,50€

DESSERTS MAISON

Tiramisù	9,50€
Tiramisù au citron	9,50€
Tiramisù aux framboises	10,50€
Panna cotta à la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé	8,40€
Mousse au chocolat (Valrhona) , et perles de chocolat	7,90€
Riz au lait à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé et noisettes du Piémont	8,00€
Assiette de fruit frais du jour et sorbet au choix	11,90€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,00€
Baba , arrosé de rhum ambré et crème chantilly	11,50€
Café gourmand « Livio »	9,40€
Thé ou infusion « Livio »	10,10€

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

Affogato , glace vanille, amaretto, amandes effilées et un café ..	11,50€
Café ou chocolat Liégeois	10,00€
Coupe Amarena , glace vanille, cerises amarena et chantilly	10,90€
Glace ou sorbet de la maison Philippe Faure :	
vanille, chocolat noir, café, pistache, caramel au beurre salé, noix de coco, noisette, pêche de vigne, griotte, mangue, framboise, citron jaune, passion, fraise	
1 parfum :	4,10€
2 parfums :	7,50€
3 parfums :	10,00€