

# PIZZA

Alla produzione del pane segue quella del nostro impasto per la pizza, rigorosamente senza lievito. Il Pizzaiolo prepara anche alcuni impasti con farine speciali, tipo Senatore Cappelli, Farro ed Integrale, mentre per la pizza al miglio, preferisce preparare l'impasto al momento dell'ordinazione, ed è proprio per questo che la pizza con farina di miglio richiede qualche minuto in più.

Dedichiamo particolare attenzione anche ai condimenti, scegliendo prodotti di altissima qualità, dopo la decennale esperienza nel settore di Mauro: per le pizze, scegliamo una delle migliori salse di pomodoro, la "Mutti", e una delle migliori mozzarelle per pizza, la "Mozzarella del Cigno".

Tutti gli ingredienti che utilizziamo sono di riconosciuta qualità: due esempi, tra i tanti? Le olive taggiasche che usiamo per pizze AmaMi, o le acciughe, quelle del "Cantabrico".

Le nostre pizze sono cotte su forno elettrico: quando abbiamo inaugurato AmaMi abbiamo scelto di non fare il forno a legna ma di puntare su quello elettrico: sapevamo che la qualità sarebbe stata la stessa e abbiamo preferito evitare la cottura a legna, date le tante contrastanti notizie che si leggono in merito ai possibili effetti delle "inevitabili" bruciature delle pizze nel forno a legna.

To the production of bread follows the production of our dough for pizza, strictly without yeast. We also prepare some special dough with flour, like

Senatore Cappelli, spelt and integral, while for the millet pizza we prefer to prepare the dough at time of order, and it's for this reason that the pizza with millet takes a few minutes more.

We pay particular attention on condiments, choosing the highest quality products, after years of experience in the field of Mauro: for pizzas, we choose one of the best tomato sauces, the "Mutti", and one of the best mozzarella for pizza, "Mozzarella del Cigno".

All the ingredients we use are of recognized quality: two examples, among many others?

The Taggia olives we use for pizzas, or anchovies, of the "Cantabrian".

Our pizzas are cooked on an electric oven: when we opened AmaMi we decided to focus on the electrical system: we knew that the quality would be the same and we preferred to avoid cooking wood, given the many conflicting reports that we read about the possible effects of "unavoidable" pizza burn on the wood-fired oven.

## PIZZE

**L'assenza di lieviti nell'impasto rende le nostre pizze friabili, sottili e altamente digeribili.**

Our pizza dough is made without yeast to make them crumbly, crispy and easy to digest.

### MARGHERITA 7,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, basilico (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, basil (1-7)

### CUCCIOLA 8,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, wüstel, patatine fritte (1-5-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, wüstel, french fries (1-5-7)

### PETALOSA 8,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, Champignon (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, ham steak, Champignon (1-7)

### VEGANA 9,50

Salsa di pomodoro, verdure saltate, pachino (1)  
Tomato sauce, sauteèd vegetables, cherry pachino tomatoes (1)

### MILANO DA BERE 9,50

Salsa di pomodoro, Mozzarella, salame piccante, peperoncino (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, spicy salami, chili pepper (1-7)

### PARTENOPEA 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, acciughe del Cantabrico, origano (1-4-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Cantabrian anchovies, oregano (1-4-7)

### 4 STAGIONI 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, olive taggiasche, funghi, carciofi (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, ham steak, Taggia olives, mushrooms, artichokes (1-7)

### SFIZIOSA 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, pachino, prosciutto crudo, rucola, raspadura di Grana (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, cherry pachino tomatoes, raw ham, rocket, Grana raspadura (1-7)

### CAPRESE 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Bufala, pachino, basilico (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Bufala mozzarella, cherry pachino tomatoes, basil (1-7)

### MEDITERRANEA 10,00

Salsa di pomodoro, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, prezzemolo, pachino, basilico (1)  
Tomato sauce, capers of Pantelleria, Taggia olives, parsley, cherry pachino tomatoes, basil (1)

### INDUSTRIAL 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, patè di olive, speck, Gorgonzola Croce (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, olive patè, speck, Zola cheese (1-7)

### ZUCCOTTA 10,00

Mozzarella, Ricotta di capra, zucca e punte di rosmarino (1-7)  
Mozzarella cheese, goat Ricotta cheese, pumpkin and rosemary tips (1-7)

### CAMPANA 12,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Bufala, Ricotta, basilico (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Bufala mozzarella, ricotta cheese, basil (1-7)

### 5 FORMAGGI 12,00

Mozzarella vaccina, Bufala, Taleggio, Gorgonzola Croce, raspadura di Grana (1-3-7)  
Mozzarella cheese, Bufala mozzarella, Taleggio cheese, Zola cheese, Grana raspadura (1-3-7)

### SAPORITA 12,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola Croce, carciofi, olive taggiasche (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Zola cheese, artichokes, Taggia olives (1-7)

### GOLOSA 13,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Taleggio, rucola, porcini (1-7)  
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Taleggio cheese, rocket, porcini mushrooms (1-7)

### AMAMI 14,00

Mozzarella, Ricotta, prosciutto crudo, tartufo (1-7)  
Mozzarella cheese, Ricotta cheese, raw ham, truffle (1-7)

### CRISMA 15,00

Mozzarella, Bufala, Ricotta, tartufo, funghi porcini (1-7)  
Mozzarella cheese, Bufala mozzarella, Ricotta cheese, truffle, porcini mushrooms (1-7)

### SUPPLEMENTI

**Farine:** Senatore cappelli **1,00** • Farro **1,00** • Integrale **1,00** • Miglio **2,00**

**Verdura 1,00 / Latticini 3,00 / Salumi 3,00 / Pesce 4,00**

**Flour:** Senatore cappelli **1,00** • Spelt **1,00** • Whole weat **1,00** • Millet **2,00** - **Vegetable 1,00 / dairy product 3,00 / meats product 3,00 / fish 4,00**

\*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board