

PANE

Ogni mattina e ogni pomeriggio prepariamo l' impasto fresco e produciamo il pane con le farine della Valle dell'Oasi per i nostri speciali cestini, nonché quello per i nostri piatti, dal pane rotondo per il Burger AmaMi ai crostini per le zuppe.

Every morning and every afternoon we prepare fresh dough and we produce bread with flour of the Oasis Valley for our baskets, as well as for our dishes, from the round bread for Burger AmaMi to the croutons for soups.



ANTIPASTI

Tagliere autunnale AmaMi con gnocco fritto dello Chef, finocchiona di Salcis, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, bresaola di manzo Macelleria Motta, Pecorino Sardo DOP e Gorgonzola Croce (1-7)
AmaMi autumnal chopping board with chef's fried dumplings, finocchiona of Salcis, raw ham of Parma 24 months, beef bresaola, Pecorino cheese DOP and Zola cheese (1-7)

19,00

Carpaccio di manzo della Macelleria Motta con lamelle di carciofi, raspadura di Grana, pepite di melograno e olio EVO Centonze (3-7)
Beef carpaccio with artichoke strips, Grana raspadura, pomegranate nuggets and oil EVO Centonze (3-7)

15,00

Capesante con salsa allo zafferano leggera
e guancia Umbro croccante stagionato 9 mesi in cantine di tufo (2)
Scallops with light saffron sauce and crispy bacon matured 9 months in tuff cellars (2)

15,00

Spritz tartare di Tonno con germogli e maionese al prosecco di Valdobbiadene e arancia (3-4-12)
Spritz Tuna tartare with sprouts and mayonnaise with Prosecco of Valdobbiadene and orange (3-4-12)

16,00

Tortino di zucca con fonduta di Casera e wafer al Parmigiano (1-3-7)
Pumpkin pie with Casera fondue and Parmesan cheese wafer (1-3-7)

11,00

