

LE SCELTE DI AmaMi

Al fine di garantirvi la miglior qualità dei prodotti, selezioniamo personalmente i nostri fornitori ad ogni cambio di stagione e di menù. Vi offriamo materie prime di origine controllata, prodotte possibilmente da piccole aziende a conduzione familiare, che si dedicano alla salvaguardia del territorio nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. Il nostro menù si concentra su una selezione di piatti le cui materie prime abbiano il sapore più buono, quello della loro stagione e per questo ci impegniamo a variarle 4 volte l'anno. L'impegno a noi richiesto è importante, ma riteniamo che così i piatti abbiano un sapore differente, il sapore della nostra amata Italia, quella genuina e piena di passione, e ogni volta che ci fate un complimento riteniamo di aver fatto la scelta giusta. Di seguito la filosofia di alcuni dei nostri principali fornitori del menù Autunno 2018.

«La qualità è l'unico investimento che non fallirà mai»

Verdure: Az. Agricola Cascina Moffelona, Gragnano Trebbiense (Pc) - qualificata Campagna Amica Coldiretti

La Moffelona è una tenuta agricola della prima metà dell'800, dove la storia riporta alla natura che si trasforma in agriturismo. Storia che ha come protagonista la tradizione e dove i prodotti raccontano il territorio. L'azienda consta di 3 appezzamenti di terreno di 10 ettari circa, con coltivazione in conversione al biologico. Dal frumento per la farina al mais per il pollame, all'Erba Medica per i conigli, fino al grande orto, che occupa con i suoi tanti ortaggi, più della metà del terreno.

Carne: Macelleria Sergio Motta, Bellinzago Lombardo (Mi)

Una bottega come quelle di una volta, senza lustri e lustrini, umile come le persone che l'hanno creata. La cura per la qualità è il tratto distintivo dei Motta. Ci spiegano le differenze tra la carne della filiera della distribuzione di massa, macellata e venduta nell'arco di poche ore, e quella invece, lasciata, anche alcuni mesi, a frollare in apposite sale per acquistare la morbidezza e il gusto migliori.

Riso: Az. Agricola Ballasina Angelo, Granozzo con Monticello (No) - qualificata Campagna Amica Coldiretti

Coltivazione di riso da ben 2 generazioni. Ogni anno nell'arco di 3 stagioni il cereale è pronto per la raccolta dopo aver seguito il perfetto equilibrio di tutti e quattro gli elementi che concorrono alla maturazione: l'acqua delle risaie, l'aria, la terra della pianura e il fuoco del sole.

Pasta: Az. Agricola Rossi di Pianella, Pianella (Pe) - qualificata Campagna Amica Coldiretti
Amato Rossi, con la sua famiglia, si stabilì a Pianella in Abruzzo, nella prima metà del 1800 per produrre pasta: da documenti ufficiali risulta che nel 1867 il "Mastro pastaio" Peppe Rossi fondò l'antico pastificio ai piedi del Monte Gran Sasso d'Abruzzo, usando macchinari movimentati da asini.

Legumi, cereali, farine: Az. Agricola Valle dell'Oasi, Castiglione del Lago (Pg) - qualificata Campagna Amica Coldiretti

L'azienda è di proprietà della famiglia Mainò da ben quattro generazioni. Fu acquistata circa nel 1870 e tramandata da padre in figlio fino ad oggi. Nei decenni addietro le coltivazioni erano tutte di tipo estensivo (grano, orzo, mais, girasole, erba medica), da dieci anni a oggi sono anche coltivazioni intensive (fagioli, lenticchie, cicerchie, ceci, miglio, farro ed altro).

Pesce: Micucci & Balzari, Milano

M&B da oltre 50 anni è una realtà leader nel commercio ittico per tutta la provincia di Milano. La ditta mette a disposizione del cliente un'esperienza di prim'ordine nella scelta di prodotti ittici di qualità certificata.

Olio: Az. Agricola Antonino Centonze, Castelvetro (Tp) - presidio Slow food

Lungo le pendici che dolcemente degradano verso il mare cristallino dell'antichissima colonia greca di Selinunte, da secoli coltivate ad uliveto, sorge l'azienda agricola biologica "Case di Latomie". La famiglia Centonze, proprietaria della tenuta dal 1953, ha riservato da sempre alla coltivazione dell'ulivo un posto di assoluta importanza, puntando da subito sull'agricoltura biologica. Grazie al suo paesaggio "archo-olivicolo", all'età plurisecolare dei suoi uliveti autoctoni di Nocellara del Belice coltivati da sempre in Biologico e al bassissimo impatto ambientale delle sue produzioni, l'azienda agricola Centonze è stata dichiarata nel Maggio 2015 "Presidio Slow Food dell'Olio Extra Vergine di Oliva".



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, sauteed 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

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



PASTA FRESCA

Ad ogni cambio di menù, sin dalla nostra apertura non sono mai mancati primi piatti di pasta fresca. I "Ravioloni dello Chef con farina Senatore Cappelli" sono presenti sin dall'inaugurazione, dato il successo che hanno ricevuto da subito e continuano ad avere sono diventati un piatto simbolo di AmaMi! Questi Ravioloni, così come gli immancabili Gnocchi di Farro, e altri primi di pasta fresca che proponiamo sul menù lunch ogni settimana, sono tutti prodotti freschi preparati dal nostro Chef.

At each change of menu from our opening never lacked first courses of fresh pasta. The "Chef's ravioloni with flour Senatore Cappelli" are present since the opening and given the success that they received immediately and continue to have, they become a symbol plate of AmaMi.

Ravioloni, as well as the inevitable spelt Gnocchetti, and other first courses of fresh pasta that we propose on the lunch menu every week, are all fresh products from our Chef.



PRIMI PIATTI

Spaghetti di grano duro Rossi di Pianella all'Amatriciana con guanciale Umbro stagionato 9 mesi in cantine di tufo, basilico croccante e Pecorino Sardo Dop (1-7-12)
Durum wheat Spaghetti with Amatriciana sauce with bacon matured 9 months in tuff cellars, crispy basil and Pecorino cheese Dop (1-7-12)

14,00

Calamarata cacio e pepe con gamberi di Mazara del Vallo marinati al lime e pepe rosa (1-2-7)
Cheese and pepper Calamarata pasta with prawns of Mazara del Vallo, marinated with lime and pink pepper (1-2-7)

15,00

Vellutata di zucca con rose di broccolo verde, crostini dorati e olio EVO Centonze (1)
Pumpkin cream with green broccoli roses, croutons and EVO oil Centonze (1)

12,00

Gnocchetti di farro al nero con bocconcini di Ricciola e pomodorino confit al timo limonato (1-4)
Black spelled gnocchi with Amberjack and tomato confit with thyme lemonade (1-4)

16,00

Ravioloni dello Chef con farina Senatore Cappelli ripieni di Ricotta di capra e tartufo nero, con burro fuso d'alpeggio, salvia croccante e raspadura di Grana (1-3-4-7)
Chef's Senatore Cappelli ravioloni stuffed with goat Ricotta and black truffle, dressed with melted alpine butter, crispy sage leaves and Grana raspadura (1-3-4-7)

15,00

Risotto AmaMi in crema di zucca, gocce di Gorgonzola Croce e pepe nero (7)
AmaMi risotto with pumpkin cream, drops of Zola Croce and black pepper (7)

14,00

Zuppa di legumi e cereali di stagione Bio "La Valle dell'Oasi" (1-9)
Seasonal legumes and cereals bio soup "La Valle dell'Oasi" (1-9)

12,00

*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board



CARNE E PESCE

Per la fornitura di carne e pesce, ci avvaliamo dei migliori fornitori della zona, pretendendo da loro sempre la miglior qualità. La carne, sia che si tratti di Burger o Tartare, viene lavorata al momento dell'ordine dal nostro Chef, per garantire sempre la massima freschezza e la garanzia di ciò che vi offriamo. Il pesce, che acquistiamo da Micucci & Balzari, viene da noi lavorato e conservato nel pieno rispetto delle vigenti normative, ad ogni consegna. Gli unici prodotti non italiani che trovate nel nostro menù sono le "acciuoghe del Cantabrico" ed il "Salmone argentato Coho": la nostra scelta è ricaduta sul top di gamma per queste due categorie di prodotti poichè non siamo stati in grado di trovare un' altrettanto valida alternativa italiana da proporvi...ma stiamo continuando a cercare...

For meat and fish, we have the best local suppliers.

The meat, whether it be for Burger or Tartar, is processed in the order by our Chef, to guarantee maximum freshness and to guarantee what we offer.

The fish, that we buy from Micucci & Balzari, is worked and stored by us in full compliance with current regulations, for each delivery. The only non-Italian products you find in our menu are the "Cantabrian anchovies" and "Savage silver Coho Salmon": our choice fell on the top of the range for these two categories of products because till now we are not able to find a equally valid alternative in the Italian offer ... but we are looking for...



SECONDI PIATTI

Filetto AmaMi di Fassone Piemontese della Macelleria Motta (250gr) in crema di castagne, sapori del bosco, tortino di polenta taragna con cuore caldo (1-7-8-12)
Piemontese Fassone beef fillet (250gr) in chestnut cream, flavors of the forest, polenta taragna pie with a warm heart (1-7-8-12)

29,00

AmaMi Burger di Fassone Piemontese su pane integrale dello Chef, fonduta di Parmigiano, tartufo nero, rucola e patate rosse al forno (1-3-5-7)
Piemontese Fassone AmaMi beef burger on whole wheat Chef's bread, fondue of Parmesan cheese, black truffle, rocket and red baked potatoes (1-3-5-7)

18,00

Straccetti di pollo alla birra Menabrea con senape in grani, miele e lamelle di carciofi alla maggiorana (1-10-12)
Menabrea beer chicken strips with mustard in grains, honey and artichokes strips with marjoram (1-10-12)

16,00

Trancio di Tonno rosso in crosta di pistacchi con spuma di carote e spinacio scottato (4-8)
Red Tuna steak in pistachios crust with carrot and seared spinach mousse (4-8)

25,00

Filetto di Ricciola con radicchio scottato al passito di Pantelleria, maionese alla barbabietola e zeste di limone (10-11)
Fillet of Amberjack with radicchio seared with passito of Pantelleria, beetroot mayonnaise and zest of lemon (10-11)

23,00

*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board



FRUTTA E VERDURA

Frutta e verdura ci vengono consegnate sempre fresche dal nostro fornitore di fiducia "Costa Nicolino", a cui ci siamo affidati fin dal giorno della nostra apertura. Con Nicolino si è stabilita una vera e propria collaborazione, e grazie alla sua esperienza sa darci sempre buoni consigli su quali prodotti far provare ai nostri clienti ad ogni stagione, per poterne così gustare al massimo il sapore e la croccantezza. E quando ci fate i complimenti per il gusto delle verdure sulla pizza Vegana o per quello della tagliata di frutta, si capisce che i prodotti non sono davvero tutti uguali, ma che la vera qualità si riconosce semplicemente dal sapore e dal gusto degli alimenti già nella loro massima semplicità.

Fruits and vegetables are always delivered fresh from our trusted supplier "Costa Nicolino" to which we are entrusted to us since our opening.

With Nicolino we established a true partnership, and thanks to his experience he gives us good advice on what products to use every season, to be able to enjoy to the maximum the flavor and crispness.

And when you do us compliments for the taste of the vegetables on the "Vegan" pizza or on the fruit, we understood that the products really aren't all equal, but that the real quality is simply recognizes the flavor and taste.



INSALATE CONTORNI

Insalata gustosa con spinacino, Salmone argentato Coho selvaggio, pachino, olive taggiasche, mozzarella di Bufala e olio EVO (4-7)
Tasty salad with spinach, savage silver Coho Salmon, cherry pachino tomatoes, Taggia olives, Bufala mozzarella and EVO oil (4-7)

14,00

Insalata di pollo in crosta di pistacchi e limone con spinacino, patate lesse, sedano e carciofi (8-9)
Grilled chicken in pistachios and lemon crust with spinach, boiled potatoes, celery and artichokes (8-9)

14,00

Insalata di rucola con straccetti di Fassone Piemontese della Macelleria Motta, raspadura di Grana e riduzione al balsamico di Modena (7-12)
Rocket salad with strips of Piemonte Fassone beef, Grana raspadura and Modena balsamic reduction (7-12)

14,00

Radicchio Trevigiano scottato al passito di Pantelleria (12)
Radicchio Trevigiano seared with passito of Pantelleria (12)

7,00

Chips di zucca al forno
Baked pumpkin chips

7,00

Patate chips AmaMi saporite (5)
Tasty potato chips AmaMi (5)

6,00

Cocotte di broccoli in crema di alici e capperi croccanti (5)
Cocotte of broccoli in cream of anchovies and crispy capers (5)

7,00



DOLCI

Non c'è amore più sincero di quello per i dolci!

Anche il menù dei dessert racchiude il cuore di AmaMi ed esprime la creatività, la passione e l'impegno del nostro Chef. Tutti i dessert in lista, le torte e i biscotti che ogni giorno vi proponiamo - dalla colazione alla cena - vengono prodotti e sfornati nella nostra piccola cucina. Usiamo materie prime scrupolosamente selezionate, e cerchiamo di metterci fantasia, per potervi offrire sempre squisitezze diverse, in linea con le stagioni che si alternano e con le festività. Ci sono anche qui dei grandi classici, come il nostro irresistibile "Tiramisù AmaMi" con Nutella o il "Cannolo siciliano", presenti fin dal primo menù dell'estate del 2015.

There is no love more sincere than that for sweets!

The dessert menu includes AmaMi's heart and expresses the creativity, passion and the commitment of our Chef. All of the desserts on the list, cakes and biscuits we propose to you every day - from breakfast to dinner - are produced and baked in our small kitchen.

We use raw materials carefully selected, and we try to put a little bit of fantasy, to be able to offer always various delicacies, in line with the seasons and alternate with the holidays.

There are also the great classics, like our irresistible "Tiramisu AmaMi" with Nutella or "Sicilian Cannoli", present from the first summer menù of 2015.

ALLERGENI

1 CEREALI contenenti GLUTINE - **2 CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei - **3 UOVA** e prodotti a base di uova - **4 PESCE** e prodotti a base di pesce
5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi - **6 SOIA** e prodotti a base di soia - **7 LATTE** e prodotti a base di latte (incl. lattosio) - **8 FRUTTA A GUSCIO**
(es: nocciole, mandorle, noci, pistacchi e i loro prodotti) - **9 SEDANO** e prodotti a base di sedano - **10 SENAPE** e prodotti a base di senape
11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo - **12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale - **13 LUPINI** e prodotti a base di lupini - **14 MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

1 CEREALS containing gluten - **2 SHELLFISH** and products based on - **3 EGGS** and products based on - **4 FISH** and products based on - **5 PEANUTS** and products based on
6 SOY and products based on - **7 MILK** and products based on - **8 NUTS** and products based on - **9 CELERY** and products based on - **10 MUSTARD** and products based on
11 SESAME SEEDS and products based on - **12 SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES** in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of anhydride total sulfur
13 LUPINS and products based on - **14 CLAMS** and products based on



DESSERT

Tiramisù AmaMi con nutella e scaglie di cioccolato (1-3-7)

Tiramisu AmaMi with nutella and chocolate flakes (1-3-7)

5,00

Cannolo tipico di Sicilia scomposto, granella di pistacchi e scaglie di cioccolato (1-7-8)

Break-up sicilian cannoli with grains of pistachios and chocolate flakes (2-3-11)

7,00

Creme bruleè al cioccolato e arancia (3-7)

AmaMi tiramisù with chocolate and orange (3-7)

6,00

Torta integrale dello Chef con gelato fiordilatte (1-3-7)

Chef's whole wheat cake with fiordilatte ice cream (1-3-7)

6,00

Cheesecake dello Chef con gelè al limone (1-7)

Chef's cheesecake with lemon gelè (1-7)

6,00

Sorbetto al limone e basilico croccante con biscottini dello Chef (1-3-7)

Lemon sorbet with crispy basil with Chef's cookies (1-3-7)

5,00



AMARI GRAPPE DISTILLATI

VINI DA DESSERT	BOTTIGLIA	CALICE
Malvasia Passito Az. Agricola Il Negrese Malvasia di Candia	€ 35,00	€ 8,00
AMARI		€ 5,00
SELEZIONE GRAPPE AZIENDA AGRICOLA IL GRAPPONE		
Grappone alla pera		€ 6,00
Grappone alla liquirizia purissima		€ 6,00
Grappa morbida		€ 6,00
Grappa barricata		€ 7,00
SELEZIONE DISTILLATI		
Rhum		€ 12,00
Whisky		€ 12,00
Vodka Beluga		€ 9,00



COCKTAILS

Aperitivo **10,00** a persona.

*Una consumazione a scelta tra la lista cocktails, vini o birre,
servita con un tagliere di prelibatezze dello Chef.*

COCKTAIL ALCOLICI

Comizi d'amore Coulis di Lampone e Zenzero, Aperol, Prosecco, Ginger Ale
8,00

Jules&Jim Vodka, Ginger Beer Fever Tree, Lime fresco
8,00

Golden Whisky, Cointreau, Limone pestato, Ginger Beer Fever Tree
8,00

Amami Prince Rum bianco, Angostura, Zucchero di Canna, Pompelmo,
Lime pestato e Ginger Ale Fever Tree
8,00

Gabent vermouth Dry, Gin, Cointreau, Arancia rossa di Sicilia, Granatina, Prosecco
8,00

COCKTAIL ANALCOLICI

Il Siciliano Lime, Arancia di Sicilia, Zucchero di Canna e Tonic Fever Tree
7,00

Rosso AmaMi Succo di mirtilli, Succo d'Arancia, Zenzero, Zucchero di Canna, Ginger Ale
7,00

Delicious Kiwi pestato, Polpa di Mela, Pompelmo e Soda
7,00

