

ANTIPASTI

Gnocco fritto AmaMi con crudo di Parma 24 mesi, bresaola di manzo della macelleria Motta, finocchiona toscana di cinta, pomodoro fresco condito e pecorino di Pienza DOP (1-9)
AmaMi fried dumplings with Parma ham 24 months, beef bresaola from the Motta butcher's shop, Tuscan finocchiona di cinta, fresh seasoned tomato and Pecorino di Pienza DOP (1-9)
19,00

Tartare di manzo fassona piemontese della macelleria Motta, con senape in grani, olio evo Centonze, pepe nero, gocce di panna acida e fette di pane dello Chef tostato (1-7-10)
Fassona beef tartare from the Motta butcher's shop, with mustard grains, Centonze extra virgin olive oil, black pepper, drops of sour cream and slices of toasted Chef's bread (1-7-10)
14,00

Tortino agli spinaci e ricotta su fonduta dell'orto e wafer al parmigiano (1-3-7)
Spinach and ricotta tart over vegetable fondue and parmesan wafers (1-3-7)
11,00

Salmone Coho con stracciatella di Bufala Campana DOP, su finocchio grigliato e finocchietto selvatico (4-7)
Coho salmon with Bufala Campana DOP stracciatella, on grilled fennel and wild fennel (4-7)
15,00

PRIMI PIATTI

Risotto AmaMi alla milanese con pistilli di zafferano, Bufala Campana DOP e polvere di pepe nero (7-12)
AmaMi milanese risotto with saffron pistils, Bufala Campana DOP mozzarella and black pepper powder (7-12)
14,00

Raviolo AmaMi dello chef con farina senatore Cappelli al burro d'alpeggio con salvia croccante, raspadura di grana e scaglie di tartufo nero (1-7)
Chef's Senatore Cappelli raviolo AmaMi with mountain butter with crispy sage, parmesan raspadura and flakes of black truffle (1-7)
15,00

Spaghettoni all'amatriciana con guanciale stagionato 9 mesi in cantine di tufo, basilico croccante e pecorino di Pienza DOP (2)
Spaghettoni with amatriciana and 9 month seasoned pork cheek in tuff cellars, crispy basil and Pienza pecorino DOP (2)
14,00

Mezzo pacchero del pastificio Lagano cacio e pepe con gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime e germogli (1-2-7)
Half pacchero from the pasta factory Lagano cheese and pepper with Mazara del Vallo red prawns marinated in lime and sprouts (1-2-7)
15,00

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo Fassone piemontese della macelleria Motta bardato con guanciale di cinta Senese con crema di tartufo nero su tortino di patate al latte (1-3-7)
Fassone beef fillet, of the butchered Motta, harnessed with cinta Senese bacon with cream of black truffle on a potato pie with milk (1-3-7)
29,00

Tagliata di spada con composta di pachino confit, olive taggiasche, mandorle tostate, albicocca candita, capperi in fiore, menta e spuma di carote allo zenzero (4-8)
Swordfish cut with cherry tomato confit, taggiasche olives, toasted almonds, candied apricot, capers in bloom, mint and carrot mousse with ginger (4-8)
23,00

Polpo alle due cotture con capperi croccanti, olive taggiasche in crema di patate rosse e gocce d'olio al basilico e datterino confit (14)
Octopus with two firings with crisp capers, taggiasche olives in red potato cream and drops of basil oil and datterino tomatoes confit (14)
18,00

Cotoletta di Vitella alla Milanese in burro chiarificato, vestita con rucola selvatica, datterino, raspadura di grana e riduzione al balsamico di Modena (1-3-7)
Milanese veal cutlet in clarified butter dressed with wild rocket, datterino tomatoes, grated raspadura and balsamic reduction of Modena (1-3-7)
18,00

INSALATE CONTORNI

Insalata gustosa con spinacino, Salmone argentato Coho selvaggio, datterini, olive taggiasche, mozzarella di Bufala e olio EVO (4-7)
Tasty salad with spinach, savage silver Coho Salmon, datterino 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, datterini e riduzione al balsamico di Modena (3-7-12)
Rocket salad with strips of Piemonte Fassone beef, Grana raspadura, datterino tomatoes and Modena balsamic reduction (3-7-12)
14,00

Patate chips AmaMi saporite (5) / Tasty potato chips AmaMi (5) **6,00**

Caponatina dello Chef di verdure di stagione (9) / Chef's mini caponata of seasonal vegetables (9) **6,00**

Composta di pomodorini con olio al basilico / Compote of cherry tomatoes with basil oil **5,00**

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

PIZZE

L'assenza di lieviti nell'impasto AmaMi 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 8,50

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

PETALOSA 9,00

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, datterino (1)
Tomato sauce, sautéed vegetables, datterino 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)

3 STAGIONI 9,50

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

SFIZIOSA 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, datterino, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, raspadura di Grana (1-3-7)
Tomato sauce, Mozzarella cheese, datterino tomatoes, raw ham of Parma 24 months, rocket, Grana raspadura (1-3-7)

CAPRESE 10,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Bufala Campana DOP, datterino, basilico (1-7)
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Bufala Campana DOP mozzarella, datterino tomatoes, basil (1-7)

MEDITERRANEA 10,00

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

CAMPANA 12,00

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

5 FORMAGGI 12,00

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

SAPORITA 12,00

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola Croce, olive taggiasche (1-7)
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Zola cheese, 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 di Parma 24 mesi, tartufo nero (2-3)
Mozzarella cheese, Ricotta cheese, raw ham of Parma 24 months, black truffle (2-3)

CRISMA 15,00

Mozzarella, Bufala, Ricotta, tartufo nero, funghi porcini (2-3)
Mozzarella cheese, Bufala mozzarella, Ricotta cheese, black truffle, porcini mushrooms (2-3)

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 wheat 1,00 • Millet 2,00 Vegetable 1,00 / dairy product 3,00 / meats product 3,00 / fish 4,00



STAGIONALI

Millefoglie di mozzarella di bufala Campana DOP con mango e gamberi rossi di Mazara del Vallo marinati al lime su passata di piselli novelli allo zenzero (2-7)
Millefoglie of Bufala Campana DOP mozzarella with mango and red prawns of Mazara del Vallo marinated with lime on a pass of ginger peas (2-7)
16,00

Carpaccio di manzo di fassona Piemontese della macelleria Motta, con asparagi scottati, rucola verde Smith, pomodori confit e olio evo Centonze
Fassona beef carpaccio, from the Motta butcher's shop, with seared asparagus, Smith green apple, tomato confit and Centonze extra virgin olive oil
14,00

Gnocchetti di patate al rosso di barbabietola in crema di zucchine alla menta con bocconcini di spada, pomodorini confit e pane tostato croccante (1-4)
Potato gnocchi with beetroot in cream of zucchini with mint with swordfish morsels, confit cherry tomatoes and crispy bread (1-4)
13,00

Tagliatelle dello Chef con farina di farro, punte di asparagi, fiori di zucca e fave fresche (1)
Chef's tagliatelle with spelled flour, asparagus tips, pumpkin flowers and fresh beans (1)
12,00

Triangoli Branzino su coulis di pomodoro fresco e peperone rosso arrosto, fiore di zucca in pastella e polvere di olive taggiasche (1-4)
Seabass triangles on fresh tomato coulis and roasted red pepper, zucchini flower in batter and Taggia olives powder (1-4)
23,00

Straccetti di pollo in crema di peperone giallo e rosso agrodolce con patate alla paprika dolce
Chicken strips in sweet and sour red and yellow pepper cream with sweet paprika potatoes
15,00

Hamburger di fassona Piemontese della macelleria Motta, con patate slice al forno, rucola selvatica, pomodorini confit con salsa di senape e miele (1-10)
Fassona burger, from the Motta butcher shop, with baked potato slices, wild rocket, confit cherry tomatoes with mustard sauce and honey (1-10)
16,00

Insalata di orzo perlato con asparagi, verdure di stagione, datterino, mozzarella di Bufala Campana DOP, olive taggiasche e olio al basilico (1)
Pearl barley salad with asparagus, vegetables, datterino tomatoes, Bufala Campana DOP mozzarella, Taggia olives and basil oil (1)
14,00

Insalata estiva con spinacino avocado, feta, mandorle e fiori di zucca (5-7)
Summer salad with spinach, avocado, feta cheese, almonds and zucchini flowers (5-7)
14,00

Insalata fruit con spinacino, anguria, mango, Bufala Campana DOP e mais dolce (1-7)
Fruit salad with baby spinach, watermelon, mango, Bufala Campana DOP mozzarella and sweet corn (1-7)
15,00

Semifreddo alla fragola e zenzero con coulis di cioccolato (7)
Strawberry and ginger parfait with chocolate coulis (7)
6,00

ALLERGENI

1 CEREALI 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 CLAIMS and products based on

TAKE AWAY