

MENU FOOD



10 ANNI | PIZZA | MILANESE

LE PIZZE SENZA LIEVITO DI AMAMI

Perché amiamo la nostra città e vogliamo dare valore alla Pizza.

Perché crediamo che la nostra Pizza rappresenti lo spirito di questa città, innovativa, in movimento, con energia, ricercatezza e stile.

Perché vogliamo abbracciare il continuo cambiamento, con lo sguardo rivolto al futuro, pur restando fedeli a ciò che siamo e vogliamo essere, milanesi.



IN PRIMIS, SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI!

Abbiamo diversi impasti disponibili in alternativa alla farina di grano tenero, con cui gustare le nostre pizze, tutti lavorati in percentuale diversa con farina di grano tenero.

Supplemento impasto special: €2

FARRO *(d)

Ricco di fibre e proteine, il farro dona all'impasto un gusto rustico e leggermente aromatico, seppur delicato. Più digeribile rispetto al grano tenero, conferisce alla pizza una consistenza leggera e fragrante.

INTEGRALE BIANCA *(d)

Ricca di fibre, in quantità addirittura superiore alla farina integrale tradizionale, ma si presenta completamente bianca, senza puntinature scure come la farina tradizionale. Per una pizza dal sapore delicato. Perfetta per chi cerca un'alternativa più sana.

SENATORE CAPPELLI *(d)

Antica varietà di grano duro italiano, naturalmente ricca di nutrienti e più digeribile. Dona all'impasto un sapore pieno, leggermente ammandorlato, ma molto delicato, e una consistenza fragrante e profumata.

CANAPA *(I)

Fonte naturale di proteine, fibre e acidi grassi essenziali, la farina di canapa arricchisce l'impasto con note leggermente nocciolate e più persistenti, in consistenza più morbida. Un'alternativa nutriente e originale, dal sapore unico.

GRANO SARACENO *(I)

Ricco di fibre e privo di glutine, in miscela nell'impasto rende la pizza a ridotto contenuto di glutine. Il grano saraceno regala all'impasto un sapore intenso e leggermente tostato, rendendo la pizza più croccante. Ideale per chi cerca gusto e leggerezza con un tocco rustico.

GRANO ARSO *(I)

Farina dal colore scuro e dal sapore affumicato, dona alla pizza un gusto intenso e tostato, e la rende più croccante. Con profumi di terra e legna, per un'esperienza più intensa e autentica.



LE ICONICHE

Le più amate di Amami

Abbinamenti di farine consigliati: quelle dal sapore più delicato - Farro, Integrale, bianca, Senatore Cappelli - per esaltare al meglio i sapori



AMAMI 2015 €16

La nostra prima pizza, con noi dal 2015, un vero evergreen!

Mozzarella fiordilatte, ricotta.

Ingredienti a crudo: Prosciutto Crudo di Parma DOP, tartufo nero, granella di nocciole (1,7,8)



La più richiesta, fresca ma gustosa.

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte. Ingredienti a crudo: pachino, Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola, raspadura di grana (1,7)



SIGNATURE

MILANO DA BERE) €14

La regina di AMAMI, da provare

almeno una volta!

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spianata piccante.

Ingredienti a crudo: Red Passion Mix (1,7,8)

★ provala con il nostro nuovo GORGONZOLA PICCANTE per un eccesso di gusto +3€

INDUSTRIAL) €13

Per un'esperienza più intensa.

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, paté di olive, gorgonzola.

Ingredienti a crudo: speck Alto Adige (1,7)



LE DELICATE

Quelle che se le provi non potrai più farne a meno!

Abbinamenti di farine consigliati: su queste pizze suggeriamo di provare impasti dal sapore più deciso - **Grano Saraceno, Grano Arso e Canapa** - per un'esperienza complessiva gustosa ed equilibrata.

NUVOLOTTA) €13,50

Mozzarella fiordilatte, stracchino, funghi champignon.

Ingredienti a crudo: prosciutto cotto Capitelli San Giovanni (1,7,12)



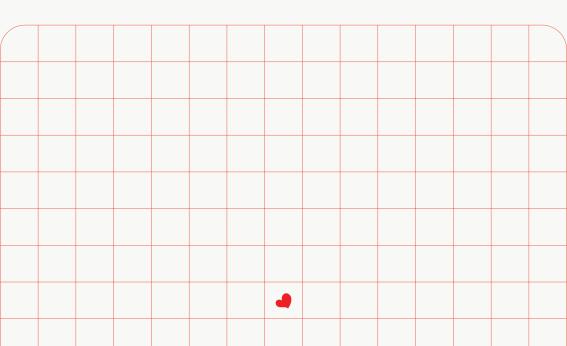
Mozzarella fiordilatte, bocconcini di Bufala DOP.

Ingredienti a crudo: crema di carciofi, prosciutto cotto Capitelli San Giovanni (1,7,12)

(**LEGGEREZZA**) €13

Mozzarella fiordilatte, zucchinette.

Ingredienti a crudo: Salmone Coho selvaggio, polvere di agrumi di Sicilia (1,4,7)



LE INTRAMONTABILI

Rivisitate, con licenza poetica!

Abbinamenti di farine consigliati: su queste pizze si può scegliere l'impasto di farine preferito, con attenzione a quelle con il gorgonzola per le quali consigliamo un impasto dal sapore più delicato - Farro, Integrale Bianca, Senatore Cappelli.



CAPRICCIAMI €13,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon, olive taggiasche. Ingredienti a crudo: prosciutto cotto Capitelli San Giovanni, crema di carciofi (1,7,12)

PETALOSA) €11,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon.

Ingredienti a crudo: prosciutto cotto Capitelli San Giovanni (1,7,12)

PARTENOPEA) €13

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico.

Ingredienti a crudo: origano (1,4,7)

CUCCIOLA) €10,50

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel e patatine Chips AmaMi (1,7)

5 FORMAGGI)€13 •

Mozzarella fiordilatte, bocconcini di Bufala DOP, stracchino, gorgonzola.

Ingredienti a crudo: raspadura di grana (1,7)

LE INTRAMONTABILI

SAPORITA €12,50 •

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, olive taggiasche (1,7)

MEDITERRANEA €10,50 •

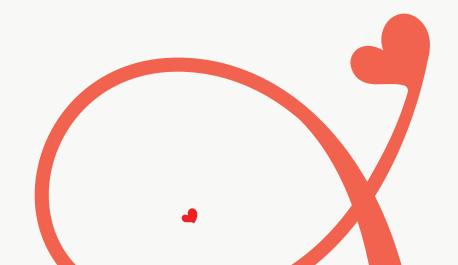
Salsa di pomodoro, capperi croccanti, olive taggiasche, pachino.

Ingredienti a crudo: prezzemolo e basilico (1)

** provala con aggiunta di mozzarella per un gusto più delicato!



Salsa di pomodoro, crema di carote, zucchine, tartare di pachino e datterini gialli, dadolata di melanzane, peperoni grigliati (1)



LE MARGHERITE

"L'eleganza non è farsi notare, ma farsi ricordare"

Abbinamenti di farine consigliati: su queste suggeriamo un impasto dal sapore più deciso - Grano Saraceno, Grano Arso e Canapa - per un'esperienza semplice ma gustosa.

MARGHERITA) €9 •

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte.

Ingredienti a crudo: basilico (1,7)



REGINA CAPRESE €13 •

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, bocconcini di Bufala DOP.

Ingredienti a crudo: mix di pachino e datterini gialli e basilico (1,7)



SOVRANA) €12 •

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, tartare di pachino rosso e di datterino giallo.

Ingredienti a crudo: basilico (1,7)

	INGREDENTI EXTRA Mozzarella SENZA LATTOSIO e formaggi 3€ Salumi 3€ Alici												
		del Cantabrico e Salmone Coho 3€ Tartufo 3€ Verdure e chips di patate 2€ Olive e patè di olive o carciofi 2€ Frutta secca 2€											
		Salsa d	i pomo	doro 2€									
						4							

LA PICCOLA CUCINA DI AMAMI

CELZIOCITAL	
SFIZIOSITA'	
Stuzzica l'appetito in attesa della pizza	
* porzione amicizia 7€	
CROCCHETTE DI PATATE CON CUORE FILANTE DI MOZZARELLA* €6 •	
e salse dello Chef (1,3,7)	
* porzione amicizia 8€	
STICK DI PATATE DOLCI DORATE CON	
SALSA ALLO YOGURT €7 (1,3,7)	
PINZIMONIO €10 •	
Sedano, carote, finocchio e peperone da condire con la nostra selezione di olio EVO e	
aceto balsamico di Modena IGP (9,12)	
TRIANGOLI SAPORITI €10	
Chips di polenta taragna, con cubetti di Zola, Salmone Coho Selvaggio, noci (1,4,7,8)	

ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO AMAMI) €23

Tagliere con Prosciutto Crudo di Parma DOP, prosciutto cotto Capitelli San Giovanni, coppa piacentina, salame di Varzi, pecorino canestrato di Pienza e miele d'acacia (1,7)

CUORE DI PARMIGIANA) €14 •

Torretta di melanzane svestite, salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte e granella di pistacchio (7,8)

HUMMUS DI CECI) €10 **4**

Hummus di ceci con semi di sesamo, paprika, verdure croccanti e chips di polenta taragna (1,7,11)



DALLA CUCINA

PRIMI PIATTI

RAVIOLO AMAMI 2015*) €16,50 **4**

Pasta fresca preparata dallo Chef, ricetta creata nel 2015 per la nostra apertura, diventato un successo!

Ravioli di farina Senatore Cappelli con ripieno di ricotta e tartufo, al burro d'alpeggio, con salvia croccante, raspadura di grana e scaglie di tartufo nero estivo (1,3,7)

SPAGHETTONE AI DUE POMODORI)€16 **4**

Il gusto fresco della semplicità

Spaghettone di grano duro Lagano con pomodoro pachino fresco, tartare di datterino giallo e basilico croccante (1)

RISOTTO AMAMI) €16 ...

Audace, ma delicato

Risotto al profumo di limone e polvere di liquirizia (7)

SECONDI PIATTI



Cotoletta di vitello alla Milanese in burro chiarificato, con rucola, pachino, raspadura di grana e riduzione al balsamico (1,3,7,12)

STRACCETTI DI POLLO) €22

Straccetti di pollo con senape in grani e lamelle di mandorle su tortino di cous cous e verdure croccanti (1,8,10)



Fassona Piemontese con cuore d'uovo, senape in grani, olio EVO, pepe nero, gocce di panna acida e chips di polenta taragna (1,3,7,10)



DALLA CUCINA

BURGER DI AMAMI AMAMI 2015 €18



Hamburger* di Madama Bianca 200 gr. pane al latte, formaggio Pragser Stange delle Dolomiti, pachino, rucola, speck Alto Adige croccante, Chips saporite AmaMI e salse dello Chef (1,3,7)

AMAMI ANCORA €20 *****



Hamburger* di Madama Bianca 200 gr. pane al latte, gorgonzola piccante, uovo fritto, granella di nocciole, pachino confit, Chips saporite AmaMi, salse dello Chef (1,3,7,8)

AMAMI 2025 €25



Per un tripudio di gusto

Hamburger* Madama Bianca 200 gr, pane al latte, formaggio Pragser Stange delle Dolomiti, pachino confit, spinacino, lamelle di tartufo, stick di patate dolci dorate e salse dello Chef (1,3,7)

(*) Prodotto congelato o materia prima surgelata all'origine

INSALATE

BOREALE) €14

Rucola, Salmone Coho selvaggio, lamelle di finocchi, pepe rosa, scaglie di mandorle, con dressing di yogurt greco con emulsione Olio Evo e limone (4,8)

VIVACE) €13

Tartare di datterini gialli e rossi, spinacino, peperoni, semi di girasole, tagliata di pollo con polvere di agrumi di Sicilia (8)

STRACCETTI IN FOGLIA) €14

Spinacino, straccetti di Fassona Piemontese, raspadura di grana, riduzione al balsamico, granella di noci (7,8,12)

ALLERGENI

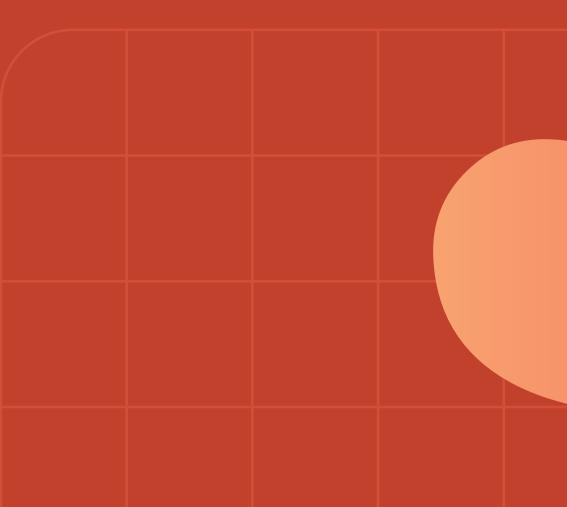
1. Cereali contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa | 13. Lupini | 14. Molluschi

Coperto €2,50









10 ANNI | PIZZA | MILANESE



