

S&IZI



per me e per te

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Fiori di zucca 8,00 €

Fiori di zucca panati ripieni di ricotta di bufala e provola affumicata dei monti Lattari, pepe nero.

Chiacchiere Amo' 9,50 €

Pizza fritta servita con ragù napoletano.

Bruschetta – Gold Edition 9,00 €

Pane fatto con Amo', filetti di alici di Cetara, burro, stracciatella pugliese e zeste di lime.

Cuore di bufala 9,50 €

Boccone di bufala 250gr dei monti Lattari ripieno di melanzane a funghetto.

per sempre

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita 8,00 €

Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, fior di latte dei monti Lattari, grana padano Dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Marinara 7,50 €

Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, olio d'oliva Evo marinato all'aglio rosso di Nubia, origano siciliano di montagna e basilico fresco.

Bufalina Amo' 12,00 €

Ombra di pomodoro San Marzano schiacciato a mano, pacchetelle del Piennolo, bufala dei monti Lattari, grana padano dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Ortolana 10,50 €

Fior di latte dei monti Lattari, ciambotta di verdure cotte al forno a bassa temperatura, olive taggiasche, pacchetelle del Piennolo, grana padano Dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Capricciosa 11,50 €

Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, fior di latte dei monti Lattari, prosciutto arrosto alle erbe, champignon freschi saltati in padella, carciofi arrostiti, olive taggiasche, erba cipollina, grana padano Dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Diavola 10,00 €

Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, fior di latte dei monti Lattari, spianata calabra piccante, grana padano Dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Cheese 11,00 €

Fior di latte dei monti Lattari, fonduta di fontina Dop Val d'Aosta, gorgonzola Dop, grana padano Dop, scaglie di pecorino romano Dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Little Italy 10,00 €

Fior di latte dei monti Lattari, grana padano Dop, olio d'oliva Evo.

In uscita: wurstel e patatine fritti insieme, pepe e basilico fresco.

Paesana 11,50 €

Provola affumicata dei monti Lattari, friarielli saltati in padella, salsiccia campana a punta di coltello, grana padano Dop e olio d'oliva Evo.



numeris amari

LE SIGNATURE AMO'

Bella mortazza 16,00 €

Fior di latte dei monti Lattari, pesto di Pra, grana padano Dop, olio d'oliva Evo.

In uscita: mortadella Igp, burratina pugliese 125gr e granella di pistacchio.

Hot melanzana 14,00 €

Pomodoro San Marzano schiacciato a mano, provola affumicata dei monti Lattari, julienne di melanzane fritte, nduja piccante di Bracigliano, pepe nero, grana padano Dop, basilico fresco, olio d'oliva Evo.

In uscita: scaglie di ricotta salata di pecora Dop.

Zucchini crush 14,00 €

Fior di latte dei monti Lattari, vellutata di zucchine fatta con Amo', grana padano Dop

In uscita: chips di zucchine fritte, scaglie di caciocavallo di bufala nera, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Amo' 15,00 €

Ombra di pomodoro San Marzano schiacciato a mano, salsiccia napoletana a punta di coltello, grana padano Dop, pepe nero.

In uscita: ciliegine di bufala dei monti Lattari, scaglie di pecorino romano Dop, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Cuore rosso – Special Edition 15,00 €

Base fritta, sugo scarpariello, grana padano Dop

In uscita: ciliegine di bufala dei monti Lattari, scaglie di pecorino romano Dop e basilico fresco.

La Tartufemme 16,00 €

Crema di tartufo, porcineti trifolati, medaglioni di patate, grana padano Dop.
In uscita: lardo di Patanegra, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Nudo e crudo Summer Edition 15,50 €

Base focaccia, pacchetelle del Piennolo, grana padano Dop
In uscita: ciliegine di bufala dei monti Lattari, scaglie di grana padano, rucola, prosciutto crudo Alta Valtellina, olio d'oliva Evo e basilico fresco.

Mare per mano 16,50 €

Pacchetelle rosse e gialle del Piennolo, olio d'oliva Evo marinato all'aglio rosso di Nubia, origano siciliano di montagna.
In uscita: filetti di tonno di Cetera, filetti di alici di Cetara, olive taggiasche, zeste di lime.

Peperina 13,00 €

Pomodoro giallo del Piennolo schiacciato a mano, provola affumicata dei monti Lattari, grana padano Dop, pepe, basilico fresco e olio d'oliva Evo.

Crudelia 16,00 €

Ricotta al basilico, mozzarella di bufala dei monti Lattari, grana padano Dop, olio d'oliva Evo.
In uscita: bresaola punta d'anca della Valtellina IGP, melanzane arrostate, scaglie di pecorino romano Dop, basilico fresco e zeste d'arancia.



gli accompagnatori

INSALATE

Amo', la Ceasar! 9,00 €

Lattuga iceberg, stracetti di pollo fritti o alla piastra, scaglie di grana padano Dop, crostini di pane fatti con Amo', salsa Caesar.

La Nizzarda 10,00 €

Lattuga fresca, pacchetelle rosse del Piennolo, fagiolini, uova sode, olive taggiasche, filetti di tonno di Cetara, cipolla rossa di Tropea.

La Greca 9,00 €

Pacchetelle rosse del Piennolo, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, feta, origano siciliano di montagna.

CONTORNI

Patatine fritte* 3,50 €

Anelli di cipolla* 4,50 €

serviti con salsa barbecue

Insalata verde 3,50 €

Per trasparenza, le voci contrassegnate con *
sono prodotti decongelati

AVVISO ALLERGENI

Ci possono essere allergeni nei nostri piatti.
Chiedi al nostro team se hai dubbi o esigenze
specifiche: siamo qui per te!

Supplemento ingredienti: da 1€ a 3€

Disponibile:

Fior di latte senza lattosio 2€

Fior di latte vegano 2€

E il coperto? *amò*

te lo regaliamo noi!

... e por?

