

SORS*i*



Gründung all' amore

SOFT DRINKS

Acqua panna 75cl 3,50 €

Acqua San Pellegrino 75cl 3,50 €

Coca Cola 33cl 4,00 €

Coca Cola zero 33cl 3,50 €

Fanta 33cl 3,50 €

Sprite 33cl 3,50 €

Estathè 25cl 3,50 €

Limone - Pesca

COCKTAIL

Spritz 6,50 €

Aperol - Campari

Spritz Limoncello 7,50 €

Negroni 8,50 €

Gin tonic 8,50

Bombay

பிழை

DIGESTIVI TRADIZIONALI

Montenegro 3,50 €

Amaro del capo 3,50 €

San Simone 3,50 €

Mirto 3,50 €

Baileys..... 3,50 €

SELEZIONE AMO

Amaretto Berta 4,50 €

Amaro Berta 4,50 €

Sambuca “DiAnisè” Berta 4,50 €

Limoncello Pallini..... 4,00 €
100% limoni amalfitani

Grappa bianca Valverde 4,50 €

Grappa gialla Valverde 4,50 €

3.3

BIANCHI

Fiano di Avellino DOCG |

Mastroberardino | 2022

bottiglia 32,00 € calice 8,00 €

Falanghina del Sannio DOC |

Mastroberardino | 2023

bottiglia 16,00 € calice 4,50 €

Roero Arneis DOCG |

Massucco | 2024

bottiglia 18,00 € calice 6,00 €

ROSSI

Aglianico del Taburno DOC |

Mastroberardino | 2022

bottiglia 32,00 € calice 8,00 €

Barbera d'Alba DOC | Massucco | 2022

bottiglia 22,00 € calice 6,00 €

Dolcetto d'Alba DOC | Massucco | 2023

bottiglia 18,00 € calice 5,00€

Caraffa di vino rosso con percoca

pesche macerate nel vino

500ml 6,00 € 1 litro 11,00 €

ROSÈ

Lacrimarosa | Mastroberardino | 2024

bottiglia 30,00 € calice 7,00 €

BOLLICINE

Prosecco DOC | Villa Cornaro

bottiglia 17,00 €

Bollé Rosè | Andreola

bottiglia 16,00 €

Bollicine extra dry | Foscato

calice 4€

digestion

ALLA SPINA

Paulaner Hell 4,9% **classica bionda**

piccola 5,00 €

media 8,00€

Paulaner Salvator 7,9% **classica rossa**

piccola 5,00 €

media 8,00€

Paterlinus Triple 7,5% **aroma intenso e fruttato**

piccola 7,00 €

media 10,00€

Rye River Session Ipa 5,6% **aroma maltato e caramellato**

piccola 7,00 €

media 10,00€

IN BOTTIGLIA

Paulaner hell
cl 33 – 4,9%

5,00 €

collateris

Espresso 1,50 €

Decaffeinato 1,60 €

Doppio Espresso 2,50 €

Cappuccino..... 2,00 €

Orzo..... 2,00 €

Tè - Tisana 2,00 €

MORSI



FINALE BOLLENTE

Coccole by POPPELLA

Fiocco di neve* 4,50 €

Il dolce iconico della pasticceria Poppella.
Briochina soffice farcita con crema di ricotta e panna.

Sfogliatella napoletana* 6,00 €

riccia/frolla

Riccia e croccante o frolla e morbida, con crema di ricotta e semolino.

Delizia al limone* 7,00 €

Dolcetto di pan di spagna farcito con crema al limone e ricoperto di glassa

Delipop Stellina* 7,00 €

Impasto e ripieno alla crema gusto Pan di Stelle con cacao e nocciole.

Babà napoletano* 6,00 €

Dolce della tradizione napoletana, soffice, inzuppato di rum.

Dolce del giorno

Per trasparenza, le voci contrassegnate con *
sono prodotti decongelati

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.



მღერის ამერიკა

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.

Zucchina 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 não?

