

AMA'S  
PETIT BISTROT

ASSIEDS-TOI. SAVOURE. VIS AMA'S

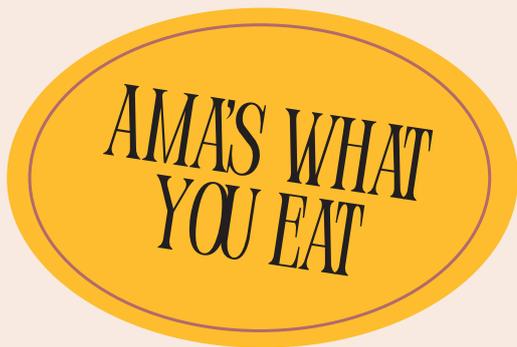
# MENU AMA'S

Bienvenue chez AMA'S, petit bistrot – notre rêve dédié à la haute cuisine.

Alessio, un chef créatif et passionné, allie des ingrédients de première qualité à des techniques culinaires raffinées pour créer des plats uniques et surprenants.

En salle, Angelica vous accueille avec chaleur et professionnalisme, garantissant une expérience inoubliable dans une atmosphère intime et soigneusement pensée.

AMA'S est bien plus qu'un restaurant : c'est l'expression de la passion d'une famille pour une cuisine d'exception.



## MISE EN BOUCHE

Scaldatella de Molfetta <sup>(1)</sup>	€ 3,00
Olives	€ 3,00
Amandes grillées et salées <sup>(8)</sup>	€ 4,50
Scaldatella de Molfetta au jambon cru de Parme <sup>(1)</sup>	€ 2,00 <small>each</small>
Petit salami maison	€ 3,00
Bâtonnets de patates douces américaines frites*	€ 5,00
Chips de pommes de terre "Salt" SUPERBON	€ 2,50

## APÉRITIFS

Ama...però * <sup>(17,3,11)</sup> (sélection de finger food)	€ 16,00
Amaperino "3's" <sup>(1)</sup> (scaldatella, olives, salami))	€ 6,00

## ENTRÉES

Mini palette de charcuterie	€ 8,00
Maxi palette de charcuterie	€ 16,00
Mini palette de charcuterie et fromages	€ 10,00
Maxi palette de charcuterie et fromages	€ 18,00
Sélection de fromages <sup>(7)</sup>	€ 10,00
Œuf 65° avec fondue de parmesan et guanciale croustillant <sup>(7,3)</sup>	€ 11,00
Tartare de jeune bœuf avec noisettes et oignon de Tropea	€ 14,00
Filets d'anchois du Cantabrique avec beurre d'Isigny (50g) <sup>(4,1,7)</sup>	€ 12,00

## FOCACCIA À LA POÊLE

Follow Those Who Love Amas Avec stracciatella, capocollo, abricots secs, tomates confites, amandes. <sup>(1,7,12,8)</sup>	€ 13,00
Sogno di un amore spagnolo Avec stracchino, lard de Pata Negra et légumes de saison. <sup>(1,7)</sup>	€ 13,00
La dolce vita Avec jambon de Parme affiné 24 mois, mozzarella di bufala, tomates fraîches. <sup>(1,7)</sup>	€ 13,00
Non ho ancora deciso Avec caciocavallo, pancetta roulée et tapenade <sup>(1,7)</sup>	€ 12,00

## PLATS DE PÂTES

### Tortelli farcis

au poulpe et pommes de terre, sauce lucana <sup>(1,3,4,14)\*</sup>

€ 17,00

### Gnocchis de pommes de terre violettes

petits pois et fondue <sup>(1,3,7)\*</sup>

€ 15,00

### Spaghettoni

au beurre d'anchois, citron et tarallo émietté <sup>(1,4,7)</sup>

€ 15,00

## PLATS PRINCIPAL

### Lo zio d'America

Bun burger de bœuf, tomate, salade, sauce croccante\* <sup>(1)</sup>

€ 10,00

### È tutto una bufala

Bun burger de bœuf avec mozzarella, lard de Pata Negra, crème de tomates séchées\* <sup>(1,7)</sup>

€ 12,00

### Veau poêlé

avec une jardinière de légumes maison et une sauce au thon <sup>(3,4,10)</sup>

€ 18,00

### Sandwich de semoule

avec de la cicoriella sautée à la poêle, de la scamorza fumée, de la tomate séchée et du pastrami de bœuf <sup>(1,7)</sup>

€ 15,00

### Club Sandwich

au jambon, œuf pané, fromage, salade et tomate <sup>(1,3,7)</sup>  
(Disponible du dimanche au jeudi)

€ 16,00

### Filet de cabillaud nordique

avec artichauts poêlés et basilic. <sup>(4)\*</sup>

€ 18,00

## GRILL AU CHARBON (KAMADO)

Côte Tomahawk irlandaise (ca 1 kg)	€ 70,00/kg
Côte T-bone (ca 1 kg)	€ 80,00/kg
Entrecôte de jeune bœuf bavarois	€ 70,00/kg

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au four	€ 7,00
Bâtonnets de patates douces*	€ 5,00

## DESSERTS

Feuilleté de cannolo avec de la ricotta de brebis, une sauce au chocolat et des éclats de pistaches grillées <sup>(1,7,8)</sup>	€ 8,00
Namelaka au chocolat blanc avec des fruits exotiques et un biscuit au chocolat émietté	€ 8,00
Crème cheesecake avec compote d'abricots et crumble aux amandes <sup>(1,7,8)</sup>	€ 7,00
Glace "Floridatte" avec céréales <sup>(7)</sup>	€ 5,00

FRAIS DE COUVERT - € 2,00

## ALLERGENS

Informations destinées aux clients concernant la présence d'ingrédients ou d'adjuvants technologiques considérés comme allergènes ou leurs dérivés  
Nous informons aimablement nos clients que les numéros indiqués entre parenthèses à côté de chaque plat correspondent aux allergènes qu'il contient.  
Veuillez consulter la liste ci-dessous, où chaque allergène est associé à un numéro.

Liste des ingrédients allergènes utilisés dans cet établissement, conformément à l'annexe II du Règlement (UE) n° 1169/2011  
(Substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances) :

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque et produits à base de ces fruits (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, pistaches)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Un Responsable désigné est à votre disposition pour fournir toute assistance ou information complémentaire, y compris par la présentation de documents appropriés tels que des procédures spécifiques, des livres de recettes ou les étiquettes originales.

\*Produit surgelé

ASSIEDS-TOI. SAVOURE. VIS AMAS

# CARTE DES VINS

## VINS EFFERVESCENTS

### Antica Fratta

Essence

BRUT ROSÉ MILLESIMATO

€ 50,00

### Antica Fratta

Brut

CUVÉE REAL FRANCIACORTA BRUT

€ 40,00

### Antica Fratta

Essence Noir

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO

€ 60,00

### Caiaffa

Myria – Vino spumante Brut Fiano

IGT PUGLIA – VINO BIOLOGICO

€ 16,00

### Ferrari

Ferrari Maximum Rosè Pinot Nero e Chardonnay

TRENTO DOC BRUT

€ 45,00

### Ferrari

Ferrari Maximum Blanc De Blancs Brut Chardonnay

TRENTO DOC BRUT

€ 40,00

### Bisol

Prosecco Extra Dry

BELSTAR PROSECCO DOC

€ 14,00

### Bisol

Cuvée Rosè Extra Dry

BELSTAR ROSÈ

€ 13,00

### Cantina Coppola

brut

METODO CLASSICO – GALLIPOLI

€ 42,00

## CHAMPAGNE

### Theophile

A Reims – France Brut

PRODOTTO DA LOUIS ROEDERER

€ 70,00

### Theophile

A Reims – France Brut Rosé

PRODOTTO DA LOUIS ROEDERER

€ 75,00

## VINS BLANCS

### Vallone

Castel Serranova – Fiano

SALENTO

€ 20,00

### Vallone

Flaminio Verdeca

SALENTO IGP

€ 16,00

### Caiaffa

Fiano

VINO BIOLOGICO

€ 16,00

### Curtomartino

Acquaviva delle fonti

SELCE - 60% TREBBIANO 40% MALVASIA BIANCA

€ 24,00

### Curtomartino

Acquaviva delle fonti

CRETACEO - 100% MINUTOLO

€ 20,00

## VINS ROSÉS

### Vallone

Castel Serranova – Susumaniello Rosè  
Salento

€ 20,00

### Torrevento

Primaronda – Nero di Troia Rosato  
CASTEL DEL MONTE DOC

€ 14,00

### Torrevento

Veritas – Bombino Nero  
CASTEL DEL MONTE DOCG

€ 18,00

### Attanasio

Le vigne di Luca Attanasio – Primitivo Rosato  
SALENTO IGP

€ 19,00

### Curtomartino

Ciglia - 60% Primitivo 40% Montepulciano  
ACQUAVIVA DELLE FONTI

€ 20,00

### Caruso & Minini

Frappo Uve frappato  
MARSALA

€ 19,00

## VINS ROUGES

### Vallone

Flaminio Susumaniello  
SALENTO IGP

€ 17,00

### Vallone

Flaminio Primitivo  
SALENTO IGP

€ 17,00

### Vallone

Graticciaia Negroamaro  
SALENTO IGT

€ 75,00

### Vallone

Susumaniello Rosso  
CASTEL SERRANOVA SALENTO

€ 22,00

### Torrevento

Ottagono Nero di Troia Riserva  
CASTEL DEL MONTE DOCG

€ 30,00

### Torrevento

Bolonero - Nero di Troia – Aglianico  
CASTEL DEL MONTE DOC

€ 14,00

### Torrevento

Vigna Pedale - Nero di Troia  
CASTEL DEL MONTE DOCG

€ 22,00

### Luca attanasio

Librante - Primitivo di Manduria  
ATTANASIO DOP

€ 34,00

### Caiaffa

Vibrans - Nero di Troia  
VINO BIOLOGICO

€ 22,00

### Caiaffa

Negroamaro  
VINO BIOLOGICO

€ 17,00

### Curtomartino

Terracava - 100% Primitivo  
ACQUAVIVA DELLE FONTI

€ 26,00

## VINS PASSITO

### Luca Attanasio

Primitivo passito  
PUGLIA IGP

€ 32,00

### Donna Fugata

Ben Ryè - Passito di Pantelleria  
SICILIA DOC

€ 42,00

## AMARO

Amaro

€ 3,00

Grappa Bonollo

€ 5,00

ASSIEDS-TOI. SAVOURE. VIS AMA'S

# LISTE DES BIÈRES

## BIÈRES LÉGÈRES



**La Gradisca**  
Amarcord  
ITALIA  
Special lager  
5,2 %  
Oro

€ 6,00



**Forst 1875**  
Forst  
ITALIA  
Super premium  
4,8%  
Giallo oro

€ 3,00



**Forst 0,0%**  
Forst  
ITALIA  
Lager  
0,0%  
Oro brillante

€ 3,00



**Moonella**  
Vertiga  
ITALIA  
German ale  
4.8%  
Dorato

€ 16,00



**28 IPA Gluten Free**  
28 Toccalmatto  
ITALIA  
IPA India Pale Ale  
6 %  
Dorato

€ 7,00

## BIÈRES AMBRÉES

**Bislakka**

Vertiga

ITALIA

Amber ale

5,7 %

Ambrato ramato

€ 17,00

## DARK BEERS

**Charles Quint Rouge**

Haacht Brasserie

BELGIO

Belgian red ale

8,5 %

Rosso rubino

€ 5,00

**Forst Sixtus**

Forst

ITALIA

Doppelbock

6,5%

Mogano scuro

€ 5,00

AMAS  
PETIT BISTROT

ASSIEDS-TOI. SAVOURE. VIS AMAS

# CARTE DES BOISSONS

## COCKTAILS CLASSIQUES

Americano	€ 6,00
Spritz	€ 5,00
Negroni	€ 5,50
Negroni Sbagliato	€ 5,50
Moscow Mule	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
127	€ 8,00
Analcolico	€ 5,00

## GIN TONIC

<b>Etsu (Japon)</b> Notes florales, fraîches	€ 11,00
<b>Roku (Japon)</b> Fleurs de cerisier et thé vert, floral et doux	€ 8,00
<b>Sabatini (Toscane)</b> Notes d'agrumes et florales avec des touches rappelant la campagne toscane	€ 9,00
<b>Saigon Baigur (Vietnam)</b> 12 plantes, goût frais	€ 11,00
<b>Dr. Rob (Calabre)</b> Intense et épicé	€ 11,00
<b>Gin Citadelle (Cognac, France)</b> 19 plantes, notes herbacées et fleurs fraîches	€ 9,00
<b>Bombay (Royaume-Uni)</b> 10 plantes, doux	€ 7,00
<b>J. Rosè (Pouilles)</b> 16 plantes, chaleureux et acidulé, agrumes et fruité	€ 10,00
<b>Malfy (Turin)</b> Inspiré par la côte amalfitaine, légèrement salé avec une finale réglissée	€ 7,00
<b>Malfy Rosa (Turin)</b> Pamplemousse frais et intense, rhubarbe, riche et agrumé	€ 8,00
<b>Panarea Island (Île de Panarea)</b> Élégant et frais, avec des notes florales et fruitées	€ 8,00
<b>Panarea Sunset (Île de Panarea)</b> Intense et épicé avec des notes d'agrumes	€ 8,00
<b>Hendrick's (Écosse)</b> Doux et équilibré, aromatique	€ 9,00
<b>Tanqueray (Écosse)</b> Sec et vif avec des arômes végétaux.	€ 8,00
<b>Gin Ukiyo Tokyo Dry Gin</b> Avec 11 plantes dont Yuzu, Mikan, Sakura et Sansho, cette expression célèbre le terroir varié du Japon et les saveurs de la récolte japonaise. Notes principales : genièvre, pin, épices, menthol, herbes, avec des touches d'agrumes vives, coriandre et anis..	€ 12,00



SIEDITI. ASSAPORA. VIVI AMA'S.

Seguici su:  