



**Vous avez apprécié votre repas ?
Laissez-nous un avis !**

BENVENUTI CHEZ AMORE

Cuisine faite maison et produits sourcés 100% italiens

AMORE

C'est de la joie, de la bonne humeur... et surtout tanta golosità !

C'est une invitation à découvrir l'authenticité de l'Italie dans chaque bouchée de nos pizzas, façonnées avec passion.

Et c'est surtout votre nouveau restaurant préféré.

Pour les adeptes du canapé, retrouvez nos pizzas à emporter !

Commande uniquement par téléphone.

NOS ENGAGEMENTS

Chez Amore, la restauration est avant tout une histoire de respect et de partage.

Respect des produits, des saisons, des producteurs et de ceux qui s'assoient à notre table.

Chaque jour, nous faisons le choix du bon sens et de la sincérité !

Des produits frais, souvent locaux, parfois venus d'un peu plus loin quand la qualité l'exige, mais toujours sélectionnés avec soin, auprès de femmes et d'hommes passionnés par leur métier.

Nous cuisinons tout nous-mêmes, avec le temps qu'il faut, sans tricher.

Nous limitons le gaspillage, privilégions les circuits courts, et faisons évoluer notre carte au rythme de la nature.

Notre engagement, c'est de vous proposer une cuisine vivante, honnête et pleine de saveurs. Une cuisine qui a une âme, parce qu'elle est faite avec le cœur.



Amore
— RISTORANTI —

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

- 1 PECORINO - Parme
- 2 PARMESAN - Parme
- 3 MASCARPONE - Parme
- 4 FIOR DI LATTE - Les Pouilles
- 5 STRACCIATELLA - Les Pouilles
- 6 LAIT - Les Pouilles

CHARCUTERIE

- 7 COPPA - Parme
- 8 SPIANATA - Parme
- 9 MORTADELLE - Bologne
- 10 JAMBON AUX HERBES - Gênes
- 11 SPECK - Alpes italiennes

FRUITS, LEGUMES & CEREALES

- 12 SAUCE TOMATE - Naples
- 13 ARTICHAUT - Calabre
- 14 HUILE D'OLIVE - Les Pouilles
- 15 JUS DE FRUITS BIO - Les Dolomites
- 16 FARINE - Padoue

▼ Produits sourcés 100% italiens et cuisine faite maison !

ANTIPASTI en solo ou à partager

Nos antipasti format plat : 14€

- ✓ **STRACCIATELLA** - 9,5€
Roquette, champignon, citron
- ✓ **BURRATA** - 9€
Roquette, pistache, radis, fenouil

CARPACCIO DI BRESAOLA - 9,5€
Roquette, flocons de parmesan



PIZZE

Suppléments disponibles*

BASE TOMATE

- ✓ **MARGHERITA** - 13,5€
Tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- ✓ **MARGHERITA SUPER EXTRA** - 15,5€
Tomate, parmesan râpé
Après cuisson : bufalina, roquette, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- NAPOLETANA** - 15€
Tomate, anchois Cetara, câpres, olives Kalamata, stracciatella, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- DIAVOLA** - 15,5€
Tomate, fior di latte, spianata, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- PARMA** - 16,5€
Tomate, fior di latte
Après cuisson : burrata, jambon de parme AOP, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge, roquette
- REGINA** - 15,5€
Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- BRESAOLA** - 17,5€
Tomate, fior di latte
Après cuisson : bresaola, stracciatella, roquette, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

BASE CRÈME

- ✓ **CARCIOFI E PECORINO** - 16,5€
Crème de ricotta blanche, artichauts, fior di latte, scarmoza, pecorino, oignon rouge, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- TARTUFO** - 18,5€
Crème de truffe, fior di latte, scarmoza, speck, basilic frais, olives Kalamata, huile d'olive extra vierge
- ✓ **TARTUFO AI FUNGHI** - 17,5€
Crème de truffe, fior di latte, scarmoza, champignons, olives Kalamata, basilic frais, huile d'olive extra vierge
- ✓ **QUATTRO FORMAGGI** - 16,5€
Fior di latte, scarmoza, cacciocavallo, gorgonzola, parmesan, noisettes grillées, poivre noir, basilic frais
- PISTACCHIO** - 17,5€
Crème de pistache, fior di latte
Après cuisson : mortadelle, stracciatella, pistaches grillées, basilic frais, huile d'olive extra vierge
*supplément fromage ou charcuterie : + 3,50€
*supplément légume : + 0,50€



PASTA & INSALATA

- ✓ **PASTA ALLA GENOVESE** - 14,5€
Rigatoni, pesto frais, pignons de pin, parmesan, huile d'olive extra vierge
 - ✓ **RAVIOLI ALLA MILANESE** - 16€
Sauge, parmesan, crème de truffe
- NUOVO** **INSALATA DI STAGIONE** - 14€
AVEC CHARCUTERIE : + 3,50€
Roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, artichauts, fior di latte, pignons de pin, huile d'olive, balsamique

DOLCI en solo ou à partager

- TIRAMISU** - 8€
Café
- PANNA COTTA** - 8€
Citron

BAMBINO! BAMBINO! BAMBINO! MENU ENFANT 12€

Petite Margherita ou pâtes au jambon
Sirop de votre choix
Tiramisu

Tous nos produits sourcés sont 100% italiens et cuisine faite maison !
Nos viandes proviennent d'Italie (charcuterie).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix s'entendent en euros, taxes et services compris.
Moyens de paiement acceptés : Espèces, Carte Bleue, American Express, Visa, Maestro, Titre restaurant. Merci de noter que les chèques ne sont pas acceptés.

☎ 09 83 06 06 12

📸 amore_primi

📍 Amore Biard

RETROUVEZ-NOUS SUR VOLAVOLA.FR

VINS AU VERRE

BARDOLINO DONNA LORENZA, 12CL - 5€
Rosé

NERO D'AVOLA, 12CL - 6€
Rouge

CORTO MARTINA SOAVE, 12CL - 5,5€
Blanc

PROSECCO MIONETTO, 12CL - 6,5€
DOC Prosecco Treviso

VINS ROUGES

PRIMITIVO, 75CL - 31€
IGP Puglia BIO

MONTEPULCIANO ITINERA, 75CL - 25€
DOC Abruzzo

TUSCANTE GOVERNO, 75CL - 29€
IGT Toscana

CHIANTI COLLI SENESI, 75CL - 29€
DOC Chianti

PICENO AZIENDA SAN FILIPPO, 75CL - 23€
IGT Rosso Piceno Bio

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, 75CL - 27€
AOP Saint-Nicolas de Bourgueil

BRAMÉ, 75CL - 30€
DOC Barbera d'Alba

GORRINI RESERVA, 75CL - 49€
DOCG Roero

VINS ROSÉS

BARDOLINO DONNA LORENZA, 75CL - 20€
DOC Bardolino

ROSATO AZIENDA SAN FILIPPO, 75CL - 24€
IGT Marche BIO

BIÈRES

MORETTI, 25CL / 50CL
4€ / 6€

AFFLIGEM, 25CL / 50CL
5€ / 7€

VINS BLANCS

MANNARA PINOT GRIGIO, 75CL - 23€
IGT Terre Siciliane

ANGELO GRILLO, 75CL - 25€
DOC Sicilia

SARDAIGNE ORION, 75CL - 26€
DOC Sardaigne

FALERIO AZIENDA SAN FILIPPO, 75CL - 26€
DOC Falerio BIO

PROSECCO

MIONETTO, 75CL - 25€
DOC prosecco treviso

LAMBRUSCO DONNA LORENZA, 75CL - 20€
IGT Lambrusco, Rouge - Rosé

DIGESTIFS

RUM DON PAPA BAROKO, 4CL - 7€

GRAPPA FONTE, 4CL - 5€

AMARETTO, 4CL - 5€

LIMONCELLO VILA DUCA, 4CL - 4,5€

APÉRITIFS

VERMOUTH, 6CL - 5€
Blanc - Rouge

CAMPARI, 6CL - 6€

ANISÉ, 2CL - 4€

WHISKY BALLANTINE'S, 4CL - 7€

COCKTAILS

SPRITZ, 20CL - 7,5€
Apérol, prosecco, eau pétillante, quartier d'orange

HUGO SPRITZ, 20CL - 8€
Liqueur de sureau St-Germain, prosecco, eau pétillante, menthe fraîche

NEGRONI, 9CL - 9€
Gin, vermouth rouge, bitter italien (Campari)

AMARETTO SOUR, 9CL - 8,5€
Amaretto, citron jaune, Angostura, aquafaba

BELLINI, 15CL - 7,5€
Purée de pêche, prosecco

GIN TONIC RIVIERA, 9CL - 8,5€
Dry Gin à l'huile d'olive, basilic, thym, tonic

TROPICOLD FASHION, 9CL - 9€
Whisky, Fernet Branca, sirop sucré, purée de mangue

FRESH GINGER MOCKTAIL, 20CL - 6,5€
Ginger beer, jus de citron, eau de plantes



SOFTS

LES SIROPS, 25CL - 2,5€
Grenadine | Menthe | Pêche

LE CITRON, 25CL - 4,5€
Pressé maison

L'ORANGE, 25CL - 5€
Pressée maison

JUS DE FRUITS BIO PLOSE, 20CL - 4€
Orange Arancia | Abricot Albiocca
Ananas | Tomato Pomodoro

SODAS, 33CL - 4€
Coca-cola | Coca-cola zéro

LIMONADE CITRON BIO PLOSE, 25CL - 4€

GINGER BEER, 20CL - 3,5€

EAUX

SAN BENEDETTO PLATE, 75CL - 5€

SAN BENEDETTO GAZEUSE, 75CL - 5€

CAFÉ ILLY & CO

RISTRETTO - 2,3€

ESPRESSO - 2,3€

DOUBLE ESPRESSO - 4€

ALLONGÉ - 2,5€

NOISETTE - 2,5€

CAPPUCCINO - 4,5€

THÉ - 4€

INFUSION - 4€

LES COCKTAILS DU MOIS

N'hésitez pas à demander à notre squadra les cocktails du moment !