

**BENVENUTI**

**CHEZ AMORE**

Cuisine faite avec amour 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.

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](http://VOLAVOLA.FR)

# 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€ **NUOVO**

Dry Gin à l'huile d'olive, Perrier, basilic, thym, tonic

## TROPICOLD FASHION, 9CL - 9€

Whisky, Fernet Branca, jus de citron, purée de mangue

## FRESH GINGER MOCKTAIL, 20CL - 6,5€

Ginger beer, jus de citron, eau de plantes

# SOFTS & EAUX

## 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 | Tomate Pomodoro

## SODAS, 33CL - 4€

Coca-cola | Coca-cola zéro

## LIMONADE CITRON BIO PLOSE, 25CL - 4€

## GINGER BEER, 20CL - 3,5€

## SAN BENEDETTO PLATE, 75CL - 5€

## SAN BENEDETTO GAZEUSE, 75CL - 5€

## LES COCKTAILS DU MOIS

Demandez à notre  
squadra les cocktails  
du moment !

# APÉRITIFS

## VERMOUTH, 6CL - 5€

Blanc - Rouge

## CAMPARI, 6CL - 6€

## ANISÉ, 2CL - 4€

## WHISKY BALLANTINE'S, 4CL - 7€

# BIÈRES

## MORETTI, 25CL / 50CL

4€ / 6€

## AFFLIGEM BLANCHE, 25CL / 50CL

5€ / 7€

# ANTIPASTI en solo ou à partager

## NOS BURRATAS - 9,5€ **NUOVO**

Roquette, pistache, radis, fenouil

ou

Carpaccio de betterave, grenade, roquette

## NOS STRACCIATELLAS - 9,5€ **NUOVO**

Roquette, champignon, citron

ou

Tomate cerise, roquette, pesto di pistacchio



**UNE CUISINE  
100% FAITE  
AVEC AMOUR**



## PASTA & INSALATA



### ✓ RAVIOLI ASPARAGI - 14€ **NUOVO**

Crème, asperges, parmesan, huile d'olive extra vierge

### ✓ RAVIOLI ALLA MILANESE - 16€

Parmesan, crème de truffe

### ✓ RIGATONI 5 FORMAGGI - 15€ **NUOVO**

Scamorza, caciocavallo, gorgonzola, parmigiano, stracciatella, noisette, poivre

### ✓ PENNE RIGATE ALL'ARRABIATA - 14€ **NUOVO**

Pulpe de tomates, ail épicé, arrabiata, persil, basilic, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmigiano

### ✓ INSALATA DI STAGIONE - 8€/14€ **NUOVO**

*Disponibile en différent format*

Demandez à la squadra notre salade du moment !



Végétarien



Produits sourcés 100% italiens et cuisine faite avec amour !

# PIZZE

Supplément fromage ou charcuterie : + 3,50€

Supplément légume : + 0,50€

## BASE TOMATE

### ✓ MARGHERITA - 13,5€

Tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge

### QUATTRO STAGIONI - 16,5€ **NUOVO**

Fior di latte, prosciutto bianco, carciofi, champignons, olives Kalamata, basilic

### DIAVOLA - 15,5€

Tomate, fior di latte, spianata, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

### PARMA - 17,5€

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, straciatella, roquette, Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

# DOLCI

### TIRAMISU - 8€

Café

### PANNA COTTA - 8€

Fruits rouges

### TORTA CAPRESE - 8€ **NUOVO**

Gâteau au chocolat

### TORTA LIMONE - 8€ **NUOVO**

Tarte au citron

## 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, straciatella, pistaches grillées, basilic frais, huile d'olive extra vierge

### TONNATO E CIPOLLA - 15€ **NUOVO**

Fior di latte, filet de thon, oignon rouge, câpres, basilic

# BAMBINO!

# BAMBINO!

## MENU ENFANT 12€

Petite Margherita ou pâtes au jambon  
Sirop de votre choix  
Gâteau au chocolat

## 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

**NERO D'AVOLA, 75CL - 24€** **NUOVO**  
AOP Sicilia

## VINS ROSÉS

**BARDOLINO DONNA LORENZA, 75CL - 20€**  
DOC Bardolino

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

## LES CONSEILS DE LA SQUADRA

Notre squadra  
se fera un plaisir  
de vous conseiller !

## VINS BLANCS

**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

**CORTO MARTINA, 75CL - 21€** **NUOVO**  
AOP Soave

## 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€**

## 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€**



## 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



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