

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.poitiers



Amore Poitiers

RETROUVEZ-NOUS SUR **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€

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

THÉ GLACÉ, 25CL - 5€

NUOVO

Fait 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

✓ **BURRATA PISTACHE** - 9,5€

Roquette, pistache, radis, fenouil

✓ **BURRATA BETTERAVE** - 9,5€

Carpaccio de betteraves, grenade, roquette

✓ **GASPACHO DE TOMATES** - 9,5€ **NUOVO**

Stracciatella, tomate grappe, concombre, piment, oignon blanc, stracciatella, huile d'olive extra vierge

VITELLO TONNATO DI AMORE - 12€ **NUOVO**

Veau, câpres, thon, ail, parmesan, citron, olives



**UNE CUISINE
100% FAITE
AVEC AMOUR**



PASTA & INSALATA

✓ **RAVIOLI ALLA MILANESE** - 16€

Parmesan, crème de truffe

GNOCCHI PISTACCHIO - 16€ **NUOVO**

Crème de pistacchio, mortadelle

✓ **RIGATONI 5 FORMAGGI** - 15€

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

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - 15€ **NUOVO**

Parmesan, basilic frais, huile d'olive extra vierge

INSALATA DI MELONE - 8€/14€ **NUOVO**

Disponibile en différent format

Roquette, jambon de parme, olive, mozzarella, vinaigrette, melon, pignon de pin

✓ **INSALATA VEGETARIANO** - 8€/14€ **NUOVO**

Disponibile en différent format

Salade romaine, légumes grillés, ricotta au basilic, huile d'olive, poivre et basilic frais



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

SALSICCIA - 16€ **NUOVO**

Fior di latte, salsiccia italienne, scamorza fumée, stracciatella, basilic frais, huile d'olive

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

✓ PARMIGIANA - 15,5€ **NUOVO**

Tomate, fior di latte, aubergines rôties au four, scamorza fumée, parmigiano reggiano, stracciatella, basilic frais et huile d'olive

DOLCI

TIRAMISU - 8€

Café

PANNA COTTA - 8€

Fruits du moment

TORTA CAPRESE - 8€

Gâteau au chocolat

TORTA AMARENA - 8€ **NUOVO**

Tarte aux cerises confites

BASE CRÈME

✓ CARCIOFI E PECORINO - 16,5€

Crème de ricotta blanche, artichauts, fior di latte, scarroza, pecorino, oignon rouge, basilic frais, huile d'olive extra vierge

TARTUFO - 18,5€

Crème de truffe, fior di latte, scarroza, speck, basilic frais, olives Kalamata, huile d'olive extra vierge

✓ TARTUFO AI FUNGHI - 17,5€

Crème de truffe, fior di latte, scarroza, champignons, olives Kalamata, basilic frais, huile d'olive extra vierge

✓ QUATTRO FORMAGGI - 16,5€

Fior di latte, scarroza, 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

TONNATO E CIPOLLA - 15€

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

CARBONARA - 16,5€ **NUOVO**

Fior di latte, guanciale romana, peccorino, poivre, huile d'olive, basilic frais
Après cuisson : jaune d'œuf

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

BRAMÉ, 75CL - 30€
DOC Barbera d'Alba

GORRINI RESERVA, 75CL - 49€
DOCG Roero

NERO D'AVOLA, 75CL - 24€
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€
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€



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 avec amour !



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

LISTE DES ALLERGÈNES :

