

BENVENUTI CHEZ AMORE

Cuisine faite avec amour et produits sourcés 100% italiens



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

CHARGUTERIE

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

FRUITS, LÉGUMES & CÉRÉALES

- 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 !

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 E PISTACCHIO** - 9,5€

Pistache, radis, fenouil, roquette

✓ **BURRATA E BARBABIETOLA** - 9,5€

Carpaccio de betteraves, grenade, roquette

✓ **CARPACCIO DI CARCIOFO** - 9,5€

NUOVO

Artichaut, mozzarella, olive Kalamata, poivre, huile d'olive extra vierge

VITELLO TONNATO DI AMORE - 12€

Veau, câpre, thon, ail, citron, olive, Parmigiano Reggiano AOP



**UNE CUISINE
100% FAITE
AVEC AMOUR**



INSALATA

INSALATA DI MELONE - 8€/14€

Disponibile en différents formats

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

✓ **INSALATA VEGETARIANO** - 8€/14€

Disponibile en différents formats

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



GLOSSAIRE DI AMORE :

AMARENA : Cerise

BARBABIETOLA : Betterave

BRESAOLA : Bœuf séché

CACIOCAVALLO : Fromage

CARCIOFI/O : Artichaut

CIPOLLA : Oignon

FIOR DI LATTE : Fromage

INSALATA : Salade

PASTA

✓ **RAVIOLI ALLA MILANESE** - 16€

Parmigiano Reggiano AOP, crème de truffe

GNOCCHI PISTACCHIO - 16€

Crème de pistache, mortadelle

✓ **RIGATONI 5 FORMAGGI** - 15€

Scamorza, caciocavallo, gorgonzola, Parmigiano Reggiano AOP, stracciatella, noisette, poivre

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE - 15€

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

PECORINO : Fromage

PARMIGGIANO : Parmesan

PISTACCHIO : Pistache

SCAMORZA : Fromage

SPIANATA : Charcuterie

SPECK : Jambon sec

STRACCIATELLA : Fromage

TONNO/ATO : Thon

PIZZE

Supplément fromage ou charcuterie : + 2,50€

Supplément légume : + 1€

BASE TOMATE

✓ MARGHERITA - 13€

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

DIAVOLA - 16,5€

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

PARMA - 18,5€

Tomate, fior di latte

Après cuisson : burrata, jambon de parme AOP,
Parmiggiano Reggiano AOP, basilic frais,
huile d'olive extra vierge, roquette

REGINA - 16,5€

Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons,
organ, basilic frais, huile d'olive extra vierge

BRESAOLA - 17,5€

Tomate, fior di latte

Après cuisson : bresaola, straciatella,
roquette, Parmiggiano Reggiano AOP,
basilic frais, huile d'olive extra vierge

✓ PARMIGIANA - 15,5€

Tomate, fior di latte, aubergine rôtie au four,
Parmigiano Reggiano AOP, basilic frais
straciatella, scamorza, huile d'olive extra vierge

DOLCI

TIRAMISU - 8€

Café

PANNA COTTA - 8€

Fruits du moment

TORTA CAPRESE - 8€

Gâteau au chocolat

TORTA AMARENA - 8€

Tarte aux cerises confites

NUOVO

BASE CRÈME

✓ CARCIOFI E PECORINO - 16,5€

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

TARTUFO - 19€

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

✓ TARTUFO AI FUNGHI - 17,5€

Crème de truffe, fior di latte, scamorza,
champignon, olive Kalamata, basilic frais,
huile d'olive extra vierge

✓ QUATTRO FORMAGGI - 16,5€

Fior di latte, scamorza, cacciocavallo,
gorgonzola, Parmiggiano Reggiano AOP,
noisette grillée, poivre noir, basilic frais

PISTACCHIO - 18,5€

Crème de pistache, fior di latte

Après cuisson : mortadelle, straciatella,
pistache grillée, basilic frais, huile
d'olive extra vierge

TONNATO E CIPOLLA - 15,5€

Fior di latte, filet de thon, oignon rouge,
câpre, basilic frais

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 Sardaigue

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

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**



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

LISTE DES ALLERGÈNES :

