BENVENUTI CHEZ AMORE

Cuisine faite avec amour et produits sourcés 100% italiens



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 !

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

MADE IN AMORE

OCEANO, *20CL* - 9,5€ NUOVO
Gin infusé fraise/framboise, Curaçao, limonade, jus de fruit du dragon, billes de fraise

EXPRESSO CHOCOLATO, *20CL* - 9,5€ NUOVO
Expresso, coulis de chocolat, vodka vanille, liqueur de café

TROPICOLD FASHION, *9CL* - 9€
Whisky, Fernet Branca, purée de mangue, jus de citron

MOCKTAILS

FRESH GINGER, *20CL* - 6,5€
Eau de plantes, ginger beer, jus de citron

RIVIERA, *20CL* - 6,5€ NUOVO
Sirop de Curaçao, jus de citron, limonade, billes de Curaçao

SOFTS & EAUX

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

LE CITRON, *25CL* - 4,5€
Pressé maison

THÉ GLACÉ, *25CL* - 5€
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 BIO PLOSE, *25CL* - 4€
Citron

GINGER BEER, *20CL* - 3,5€

SAN BENEDETTO PLATE, *75CL* - 5€

SAN BENEDETTO GAZEUSE, *75CL* - 5€

APÉRITIFS

VERMOUTH, *6CL* - 5€
Blanc - Rouge

CAMPARI, *6CL* - 6€

WHISKY BALLANTINE'S, *4CL* - 7€

BIÈRES

MORETTI, *25CL / 50CL*
4€ / 6€

AFFLIGEM BLANCHE, *25CL / 50CL*
5€ / 7€

LES INSPIS DU BARMAN

Demandez à notre barman
des créations faites sur mesure !

ANTIPASTI en solo ou à partager

BURRATA E MELANZANE - 9,5€ NUOVO
Crème d'aubergine, huile d'olive extra vierge

BURRATA E FICHI - 9,5€ NUOVO
Burrata, figue fraîche, roquette, huile d'olive extra vierge

VELLUTATA DI SEDANO - 9,5€ NUOVO
Velouté de céleri au parmesan, truffe

FOCACCIA E RICOTTA - 9,5€ NUOVO
Focaccia, ricotta au citron, champignon, huile d'olive extra vierge

UNE CUISINE 100% FAITE AVEC AMOUR

INSALATA

INSALATA CONTADINA - 8€/15€ NUOVO
Disponible en différents formats
Salade romaine et roquette, olive, maïs, champignon, tomate confite, thon, vinaigre balsamique, Parmigiano Reggiano AOP

INSALATA VEGETARIANO - 8€/13€ NUOVO
Disponible en différents formats
Salade romaine, roquette, olive, maïs, champignon, tomate confite, vinaigre balsamique, Parmigiano Reggiano AOP

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, Parmiggiano Reggiano AOP, stracciatella, noisette, poivre

PENNE SALSICCIA AI FUNGHI - 16€ NUOVO
Crème, champignon, salsiccia, parmesan, persil, poivre



GLOSSAIRE DI AMORE :

BRESAOLA : Bœuf séché
BURRATA : Fromage
CACIOCAVALLO : Fromage
CARCIOFI : Artichaut
FICHI : Figue
FIOR DI LATTE : Fromage
FUNGHI : Champignon
GORGONZOLA : Fromage
INSALATA : Salade
MELANZANE : Aubergine
PECORINO : Fromage
PARMIGGIANO : Parmesan
PISTACCHIO : Pistache
SALSICCIA : Saucisse
SCAMORZA : Fromage
SEDANO : Céleri
SPIANATA : Charcuterie
SPECK : Jambon sec
STRACCIATELLA : Fromage
ZUCCA : Potiron

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, champignon,
origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge

BRESAOLA - 17,5€
Tomate, fior di latte
Après cuisson : bresaola, stracciatella,
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
stracciatella, scamorza, huile d'olive extra vierge

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, stracciatella,
pistache grillée, basilic frais, huile
d'olive extra vierge

ALLA ZUCCA - 16,5€ NUOVO
Crème de potiron, fior di latte, salsiccia,
pecorino, scamorza, champignon,
basilic frais, huile d'olive extra vierge

DOLCI

TIRAMISU - 8€
Café

PANNA COTTA - 8€
Fruits du moment

TORTA CAPRESE - 8€
Gâteau au chocolat

AFFOGATO - 6€ NUOVO
Café, glace vanille, Amaretto, amande, chantilly

BAMBINO !
BAMBINO !

MENU ENFANT 12€

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

VINS AU VERRE

PICENO AZIENDA SAN FILIPPO, *12CL* - 6€
Rouge

FALERIO AZIENDA SAN FILIPPO, *12CL* - 5,5€
Blanc

ROSATO AZIENDA SAN FILIPPO, *12CL* - 5,5€
Rosé

PROSECCO MIONETTO, *12CL* - 6,5€
Pétillant

VINS ROUGES

PRIMITIVO, *75CL* - 31€
IGP Puglia

VALPOLICELLA, *75CL* - 28€
DOC Novaia

CHIANTI COLLI SENESI, *75CL* - 29€
DOGG San Donato

PICENO AZIENDA SAN FILIPPO, *75CL* - 25€
IGT Rosso Piceno BIO

BRAMÉ, *75CL* - 30€
DOC Barbera d'Alba

GORRINI, *75CL* - 49€
DOCG Roero

VINS BLANCS

TORRE ZAMBRA, *75CL* - 28€
IGT Terre Abruzo

SAN DONATO, *75CL* - 30€
DOCG Vernaccia Di San Gimignono

FALERIO AZIENDA SAN FILIPPO, *75CL* - 23€
DOC Falerio

LES CONSEILS DE LA SQUADRA

Notre squadra
se fera un plaisir
de vous conseiller !

VINS ROSÉS

TORRE ZAMBRA, *75CL* - 28€
IGT Terre Abruzzo

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

PÉTILLANTS

MIONETTO, *75CL* - 25€
DOC Prosecco treviso

LAMBRUSCO ZANASI, *75CL* - 24€
DOP Di Sorbara - Rosé

LAMBRUSCO ZANASI, *75CL* - 24€
DOP Grasperossa

MOSCATO D'ASTI, *75CL* - 30€
DOCG Solicello

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 :

DESIGN : SOWOO.FR