

LES PICA PICA

Antipasti & produits frais à partager



OLIVES : Duo d'olives siciliennes Cerignola & Leccino d'abruzzo	4,50 €
RIPA : Pinsa façon foccacia à l'huile d'olive, gros sel et origan	4,50 €
BOCCONCINI : Deux mini saucisson (Cavazzuti) à découper	5,50 €
PINZIMONIO : Légumes croquants à tremper dans leur vinaigrette au balsamique et bagna cauda (anchoïade)	7,50 €
SALUMI : Jambon de Parme D.O.P. 16 mois d'affinage, Spianata Calabraise (piquante) & ses grissini au sel	8,50 €
♥ STRACCIATELLA : Le coeur fondant de la burrata et ses mouillettes de pinsa à l'origan	8,50 €
CROSTINI : Tapenade d'olives noires, petits champignons à l'huile, caponata d'aubergines, tomates fraîches et leurs mini bruschettas	12,50 €
BURRATA : 300g de bonheur en provenance des Pouilles et sa pinsa façon foccacia à l'huile d'olive ou truffée	15,00 €

→ COMMANDE EN LIGNE ←

1. Flash le QR code avec ton mobile
2. Commande en ligne
3. Ajoute ton numéro de table
4. Paye en ligne
5. On t'apporte ta commande



PINSA ROMANA

Spécialité de pizza romaine à base de 3 farines (riz, soja et blé) pour un résultat croustillant et léger



✓ REGOLA : Tomates BIO, Mozzarella fior di latte et basilic	8,00 €
PALATINO : Tomates BIO, thon, câpres, oignons rouges et huile d'olive	9,00 €
✎ TESTACCIO : Tomates BIO, Spianata calabraise, Mozzarella fior di latte et huile d'olive pimentée	9,00 €
✓ TRIONFALE : Tomates BIO, aubergines grillées, Mozzarella fior di latte et Parmigiano Reggiano D.O.P.	9,00 €
♥ ✓ TREVI : Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, roquette, Parmigiano Reggiano D.O.P. et huile d'olive truffée	10,00 €
✓ TRIESTE : Gorgonzola, Mozzarella fior di late, Parmigiano Reggiano D.O.P., poire et noix	10,00 €
PIGNA : Provolone, jambon cuit italien, champignons, Parmigiano Reggiano D.O.P. et persil	10,00 €
✎ AURELIO : Tomates BIO, Straciatella, Spianata Calabraise, tomates cerises et basilic	10,00 €
TRASTEVERE : Straciatella di bufala, Jambon de Parme D.O.P., tomates cerises et Pesto genovese	11,00 €
ESQUILINO : Straciatella, Bresaola Punta d'Anca, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P.	11,00 €
✓ PRATI : Straciatella, aubergines grillées, poivrons à l'huile d'olive et feuilles de menthe	11,00 €
DÉCOUVERTE DU CHEF : voir ardoise	
→ Supplément : 2,00 €	→ PINSA XL +3,50 €

PASTA FRESCA 9,00 €

Sélection de pâtes fraîches en direct de San Remo



PÂTES FRAÎCHES

SAUCES FRAÎCHES

SUPPLÉMENTS +2 €

Penne rigate - Trofie liguri -
Gnocchi - Tagliolini - Lunettes aux
cèpes - Raviolini ricotta épinards
Découverte du Chef

Tomates et basilico D.O.P. - Bolognese
Pesto genovese D.O.P. - Crème de truffe
Crème aux 3 fromages - Beurre et sauge
Découverte du Chef

Tomates cerises - Aubergines grillées
Mozzarella di bufala - Straciatella
Gorgonzola - Jambon de Parme
Spianata calabraise - Thon

→ PASTA XL +2,00 € ←

♥ Coups de cœur de la Squadra ✓ Végétarien ✎ Piquant

AMALA

P A S S I O N E • I T A L I A N A

DOLCI

Desserts faits maison avec amour

Tiramisu café.....	4,50 €
Nutellone (crème de mascarpone au Nutella et Spéculos !)	4,50 €
Panna cotta et son coulis de fruits.....	4,50 €
Pinsa Colosseo : Nutella, coco en poudre et pistaches concassées.....	7,00 €
Pinsa Mimoune : Banane, cassonade et crème.....	7,00 €
Glaces : Straciatella, Pistacchio, Nocciola..... 2 boules :	5,00 €
Piemonte IGP, Citron jaune de Sicile, Amarena... 3 boules :	6,50 €



BEVANDE

Boissons fraîches



Eau : naturelle ou frizzante.....50cL :	2,50€	1L :	4,00€
Sirops : grenadine, menthe, citron, orgeat, violette.....	2,50 €		
Jus de fruits bio italiens : pêche, pomme, poire, orange - 20 cL.....	3,00 €		
Limonades siciliennes : nature, citron, orange sanguine, mandarine verte 27,5 cL.....	4,00 €		
Mole Cola, Mole Cola zéro 100% italien - 33 cl	4,00 €		
Thés glacés italiens : pêche ou citron.....	4,00 €		



CAFFÈ

Café «Voix de la Terre-Lavazza » doux et velouté avec des notes de caramel et de noisette.

RISTRETTO/ESPRESSO - L'authentique.....	1,50 €
MACCHIATO - Café noisette et cacao.....	1,80 €
LUNGO - Allongé.....	2,00 €
DOPPIO - Double espresso.....	3,00 €
THÉ Earl Grey, menthe verte ou infusion.....	3,00 €
CAPPUCCINO - Le classico, 20 cL.....	3,00 €
AMA LATTE - Café latte, 25 cL.....	3,40 €
MOCCHACINO - Café latte avec chocolat 25 cL.....	3,80 €
CHOCOLAT CHAUD - L'authentique 20 cL.....	3,80 €
AMERICANO GLACÉ- 45 cL.....	4,50 €
AMA LATTE GLACÉ- 45 cL : sirop caramel + 0,50 €.....	5,00 €
CORRETTO - Espresso et sa Grappa ou Sambuca.....	5,00 €

lait végétal + 0,50€ €

COCKTAILS

Sans alcool

MILANO : sirop de violette, citronnade, jus de pomme.....	5,50 €
ROMA : sirop de grenadine, jus de pomme, orange et citron vert.....	5,50 €
SAN REMO : sirop de menthe, limonade à la mandarine verte, jus de pomme.....	5,50 €
Virgin Mojito : citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante.....	6,00 €

COCKTAILS



SAMBUCA - L'anisette italienne !.....	5,00 €
BELLINI - Prosecco et purée de pêche blanche.....	5,00 €
APÉROL SPRITZ - Prosecco, Apérol et eau pétillante.....	6,00 €
CAMPARI SPRITZ - Prosecco, Campari et eau pétillante.....	6,00 €
♥ VINCENZO - Sangria à l'italienne : Lambrusco BIO, Apérol et oranges.....	6,00 €
♥ SPRITZICUS - Prosecco, liqueur de bergamote Italicus et citron vert.....	7,00 €
AMARETTO FEVER - Amaretto, jus de citron et Tonic.....	7,00 €
MOJITO ITALIANO - Rhum, Limoncello di Sorrento et eau pétillante.....	8,00 €
SIGNATURE AMALA - Liqueur de bergamote Italicus, Gin et Tonic.....	9,00 €
♥ NEGRONI - Gin, Vermouth Rouge, Campari et orange.....	9,00 €

GRAPPE



Sélection de digestifs italiens (4 cl) :.....	4,00 €
Amaretto	Mirto
Grappa	Sambuca
Limoncello	

BIRRE



À LA BOUTEILLE

L'Autentica Moretti - 4,6°- 33cL : Blonde dorée aux notes amères.....	4,50€
Moretti alla Siciliana - 5,8°- 50 cL : Parfum de fleur d'oranger.....	6,50 €
Moretti alla Toscana - 5,5°- 50 cL : Goût châtaigne, herbes aromatiques et céréales.....	6,50 €



PRESSION

	25CL	50CL
FINZOU - 5° - Blondé légère aux notes houblonnées et boisées.....	3,00 €	5,00 €
BIANCA NEVE - 4,9° - Blanche aux arômes de poire et de pêche.....	3,50 €	6,00 €
PERONI Nastro Azzurro - 5,1° - Blonde dorée et amère.....	4,00 €	7,00 €
CHOUFFA CHOUFFA - 8° - La Chouffe ! Blonde fruitée et épicée, légèrement houblonnée.....	4,50 €	8,00 €

sirop + 0,50€



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

@amala_cantina AMALA - Passione Italiana

Pour garder des nouvelles de la Squadra et saliver sur de bonnes pinsas ♥

CARTA DEI VINI

NOS ROUGES • Cépage / ◉ Robe / ▲ Nez / ♥ Bouche

	 Verre 15cl	 Bouteille 75cl
RETRO ROSSO VERONA IGT. - 13,5% - VENETO ● Cabernet sauvignon, merlot, corvina, rondinella ◉ Rubis / ▲ Discret fruits rouges / ♥ Beau fruité, légèrement épicé.	4,00 €	17,00 €
IL NERO B.IO - 14% - SICILIA ● Nero d'Avola ◉ Rubis / ▲ Arômes de framboise et de poivre ♥ Puissant et sec avec une touche fruitée.	4,00 €	20,00 €
 PRIMITIVO B.IO IGT. - 13% - PUGLIA ● Primitivo ◉ Rouge intense aux reflet pourpres / ▲ Cassis, chocolat, réglisse et noix muscade ♥ Structuré, beaucoup de personnalité.	5,00 €	21,00 €
TRALCETTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 12,5% - ABRUZZO ● Montepulciano ◉ Rouge rubis intense, reflet violacés / ▲ Confiture de fruits rouges, épices et amande amère ♥ Bien structuré, tannique et chaud.		22,00 €
CHIANTI CLASSICO GRANAIO. - 13,5% TOSCANA ● Sangiovese ◉ Rubis intense / ▲ Grande complexité / ♥ Baies noires, vanille et épices.		23,00 €
 LE POIANE VALPOLICELLA RIPASSO DOC. - 13,5% - VENETO ● Corvina, rondinella ◉ Rubis foncé / ▲ Poivré et épicé / ♥ Charpenté, longue finale fumée et crémeuse.		25,00 €
MAZER INFERNO Valtellina Superiore DOC. - 13,5% - LOMBARDIA ● Nebbiolo (Chiavannesca) ◉ Rubis foncé / ▲ Parfums amples et complexes de confitures de fruits rouges, de vanille et noix de muscade / ♥ Généreux, velouté et équilibré.		28,00 €
CHERSI BARBERA D ASTI DOCG. - 14% - PIEMONTE ● Barbera ◉ Rouge rubis profond / ▲ Ample et harmonieux, épices et fruits rouges, violette ♥ Puissant mais tout en souplesse, finale de confiture de griotte.		32,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG MELINI - 13,5% - TOSCANE ● Sangiovese ◉ Rubis épais / ▲ Notes de fumé et d'épices / ♥ Structure tannique puissante, complexe, aux arômes de fruits noirs.		35,00 €
 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG. - 14,5% - VENETO ● Corvina, rondinella ◉ Grenat intense, véritable velou liquide / ▲ Complexe, griotte, vanille, chocolat... ♥ Très long en bouche, équilibré et puissant, un GRAND !		38,00 €

Toute commande de boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un repas

NOS BLANCS

• Cépage / • Robe / ▲ Nez / • Bouche



Verre 15cl



Bouteille 75cl

EST EST EST DI MONTEFIASCONE - LAZIO

- Malvasia, trebbiano
- Jaune vif / ▲ Bouquet de fleurs, notes de pomme et d'agrumes / • Un plein de fraîcheur

4,00 €

17,00 €

TORRICELLA ORVIETO CLASSICO DOC - 13% - UMBRIA

- Trebbiano, verdello, grecchetto, malvasia
- Jaune paille / ▲ Parfum de fleurs de genêts et fruits exotiques / • Bien équilibré et crémeux

4,50 €

20,00 €

PIANO MALTESE IGT - 13% - SICILIA

- Catarratto, chardonnay, grillo
- Jaune brillant / ▲ Senteurs méditerranéennes, agrumes / • Fruité et élégant

5,00 €

22,00 €

GRILLO DOC BIO - 13% - SICILIA

- Grillo
- Jaune doré / ▲ Parfum fruité de pomme blanche / • Notes herbacées et florales, équilibré avec une élégante acidité

24,00 €

FALANGHINA DEL SANNIO DOC - FEUDI DI SAN GREGORIO - 12,5% - CAMPANIA

- Falanghina
- Jaune paille aux reflets brillants / ▲ Intense et persistant avec des sensations de petites fleurs blanches et de fruits / • Frais et équilibré avec une finale claire : idéal comme apéritif !

27,00 €

GRECO DI TUFO DOCG - 12,5% CAMPANIA

- Greco
- Jaune paille intense / ▲ Bouquet de pêches blanches, pommes reinette et glycine / • Fraîcheur et minéralisé, final intense

30,00 €

GRAN CRU 100% CHARDONNAY RAPITALA - 14% - SICILIA

- Chardonnay
- Or / ▲ Grandes sensations fruitées avec des notes aromatiques de bois / • Rond, notes de saveurs méditerranéennes, structure ample avec une finale longue et persistante

34,00 €

NOS ROSÉS

BLUSH PINOT - 12% - VENETO

- Pinot griogio, chardonnay
 - Rose pâle, tel un petit coup de blush !
 - ▲ Parfum délicat et aromatique / • Belle fraîcheur.
- Verre 15cl : 4,50€ Bouteille 75cl : 18,00€

BIO NERO D'AVOLA ROSATO BIO - 12,5% - SICILIA

- Nero d'Avola
- Blush intense
- ▲ Arômes de rose, fleurs séchées et agrumes
- Rafraîchissant, fruits mûrs, zest d'orange, note finale minérale. Bouteille 75cl : 21,00€

NOS EFFERVESCENTS

LAMBRUSCO BIO DI MODENA AMABILE DOC - 11% - EMILIA

- Lambrusco / • Robe rubis / ▲ Bouquet fruité et fleuri / • Légèrement sucré, comme un bonbon à la cerise !
- Bouteille 75cl : 18,00€



PROSECCO EXTRA DRY DOC - 11% - VENETO

- Grieca / • Jaune paille brillant, mousse fine persistante / ▲ Abricot et pêche blanche / • Acidité qui exhale une belle fraîcheur aromatique.
- Verre 12,5cl : 4,00€ Bouteille 75cl : 20,00€

MOSCATO D ASTI CA BIANCA DOCG. - 5%

- Moscato / • Jaune paille intense, légèrement effervescent / ▲ Arôme délicats de pêche et abricot
- Moelleux et très peu alcoolisé, un vin doux au fruité agréable Bouteille 75cl : 22,00€