

## PICA PICA

Pour commencer : seul ou à partager

FOCACCIA : Pinsa romana à l'huile d'olive et origan	4,50 €	ANTIPASTI : Minis poivrons au fromage de chèvre, oignons au balsamique, artichauts farcis au thon et piments lombards au vinaigre	11,50 €
OLIVE : Olives vertes Cerignola et olives noires Leccino d'Abruzzo	4,50 €	CROSTINI : Minis bruschettas au romarin et leurs tartinables italiens	14,50 €
♥ BUFALINA : Salade italienne et mozzarella di Bufala	8,00 €	♥ BURRATA : 300g de bonheur en provenance des Pouilles et sa foccacia	16,00 €
♥ STRACCIATELLA : Le coeur fondant de la burrata	8,50 €	L'AMALA : Assortiment de charcuteries italiennes, fromages, antipasti de légumes et sa pinsa foccacia	20,00 €
APERITIVO : Jambon de Parme D.O.P., et fromage Provolone doux	10,00 €		



## PINSA ROMANA

Pizza romaine à base de 3 farines (riz, soja et blé) pour un résultat croustillant et léger - Taille classique 140 gr ou XL 230 gr



✓ REGOLA : Tomates BIO, Mozzarella fior di latte et basilic	8 €
PALATINO : Tomates BIO, thon, câpres et huile d'olive	9 €
✓ TESTACCIO : Tomates BIO, Spianata calabraise, Mozzarella fior di latte et huile d'olive pimentée	11 €
✓ TRIONFALE : Tomates BIO, aubergines grillées, Mozzarella fior di latte et Parmigiano Reggiano D.O.P.	11 €
♥ TREVI : Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, roquette, Parmigiano Reggiano D.O.P. et huile d'olive truffée	11 €
✓ TRIESTE : Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano D.O.P., poire et noix	11 €
PIGNA : Provolone, jambon cuit italien, champignons, Parmigiano Reggiano D.O.P. et persil	11 €
✓ AURELIO : Tomates BIO, Straciatella, Spianata Calabraise, tomates cerises et basilic	11 €
TRASTEVERE : Straciatella di bufala, Jambon de Parme D.O.P., tomates cerises et Pesto genovese	12 €
ESQUILINO : Straciatella, Bresaola Punta d'Anca, roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P.	12 €
✓ PRATI : Straciatella, aubergines grillées, poivrons à l'huile d'olive et feuilles de menthe	12 €

☛ SUPPLÉMENT : 2 €

☛ PINSA XL +3,50 €

## PASTA FRESCA 11 €

Pâtes fraîches en direct de San Remo - Recette sur mesure à composer :



### PÂTES FRAÎCHES

Penne rigate  
Trofie liguri  
♥ Gnocchi  
Tagliolini  
Lunettes aux câpres  
Raviolini ricotta épinards

### SAUCES FRAÎCHES

Tomates et basilico D.O.P.  
Bolognese  
Pesto genovese D.O.P.  
Crème de truffe  
✓ Arrabiata  
Crème aux 3 fromages  
Beurre et sauge

### SUPPLÉMENTS +2 €

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

☛ PASTA XL + 2,50 € ☛

## DOLCI

Desserts faits maison avec amour.

Tiramisu caffè : le traditionnel de la mamma	6,00 €
♥ Nutellone : spécialité maison Nutella et Mascarpone	6,00 €
Panna cotta : vanille bourbon & coulis de fruits (rouges ou exotiques)	6,00 €
Glaces : Noisette IGP, Citron jaune de Sicile, Straciatella, Pistacchio ou Amarena	2 boules : 6,00 € 3 boules : 8,00 €
Sorbettino : sorbet citron et Limoncello	7,00 €
Pistacchio : Pinsa sucrée & crème de pistache	7,00 €
Colosseo : Pinsa Nutella, pistaches et poudre de coco	8,00 €



# AMALA

P A S S I O N E • I T A L I A N A



## BEVANDE

Boissons fraîches

- EAU MINÉRALE plate ou gazeuse 1/2L : 2,50€ 1L : 4,50€  
SIROPS : grenadine, pêche, menthe, citron, orgeat ou violette..... 2,50 €  
BIO JUS DE FRUITS : pêche, pomme, poire ou orange - 20 cL..... 3,00 €  
LIMONADES SICILIENNES : nature, citron, orange sanguine ou mandarine verte - 27,5 cL... 4,00 €  
MOLE COLA ou MOLE COLA zéro - 33 cL..... 4,00 €  
BIO THÉ GLACÉ : pêche ou citron..... 4,00 €

## MOCKTAILS

- MILANO : sirop de violette, limonade au citron, jus de pomme..... 6,00 €  
ROMA : sirop de grenadine, jus de pomme, orange et citron vert ..... 6,00 €  
SAN REMO : sirop de menthe, limonade à la mandarine verte, jus de pomme ..... 6,00 €  
CAPRI : le 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..... 6,00 €  
APÉROL SPRITZ - Prosecco, Apérol et eau pétillante..... 6,50 €  
CAMPARI SPRITZ - Prosecco, Campari et eau pétillante..... 6,50 €  
VINCENZO - Sangria à l'italienne : Lambrusco BIO, Apérol..... 6,50 €  
AMARETTO FEVER - Amaretto, jus de citron et Tonic..... 7,00 €  
SPRITZICUS - Prosecco, Italicus (liqueur de bergamote) et citron vert..... 7,50 €  
ESPRESSO MARTINI - Vodka et double espresso au shaker !..... 7,50 €  
MILANO MULE - Vodka, Limoncello, citron et ginger beer..... 7,50 €  
MOJITO ITALIANO - Rhum, Limoncello, menthe fraîche et eau pétillante ..... 8,00 €  
SIGNATURE AMALA - Italicus (liqueur de bergamote), Gin et Tonic..... 9,00 €  
NEGRONI - Gin, Vermouth Rouge, Campari..... 9,00 €



## CAFFÈ

Café Tierra Brasile Lavazza doux et velouté

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

lait végétal / sirop caramel + 0,50 €

## BIRRE



MORETTI À LA BOUTEILLE

- L'Autentica - 4,6° - 33cL : Blonde aux notes amères ..... 4,50€  
Toscana - 5,5° - 50 cL : Goût châtaigne ..... 6,50 €



PRESSION

- |  | 25CL   | 50CL   |
|--|--------|--------|
| FINZOU - 5° - Blondé légère houblonnée et boisée               | 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                    | 4,00 € | 7,00 € |
| CHOUFFE - 8° - Blonde fruitée et épicée, légèrement houblonnée | 4,50 € | 8,00 € |

sirop + 0,50 €

## GRAPPE



Sélection de digestifs italiens (4 cl) : ..... 4,00 €

Amaretto Limoncello  
Grappa Sambuca



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !  
@amala\_cantina AMALA - Passione Italiana  
Pour garder des nouvelles de la Squadra  
et saliver sur de bonnes pinsas ♥