

1985

AMARCORD

cantina enoteca

Menù



dipinto a cura dell'artista amanteano

Pedrito Bonavita

www.amarcordcantina.com



IL NOSTRO APERITIVO

Amarcord € 6,00

(cubetti di mortadella arrostiti con granella di pistacchio)

Marina da Chiazza € 5,00

(salsiccia, formaggi misti, mortadella, olive con aggiunta di origano)

Calavecchia € 14,00

(mortadella al pistacchio, salsiccia e soppressata, formaggi misti, carciofi sott'olio con origano, funghi porcini e misti, pomodori secchi, mix grill, olive schiacciate)

Bruschetta Caprese € 6,00

2 bruschette al pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, origano, basilico, olio evo

Polpette di Carne € 10,00

Carne macinata di vitello, parmigiano reggiano, uova, pepe nero, prezzemolo, pan grattato, pane secco.

Polpette di Melanzane € 10,00

Melanzane, pan grattato, pane secco, capperi, parmigiano reggiano, prezzemolo, uova.

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)



TEGAMINI

<i>Tegamino di Patate Casarecce</i> (olio evo, origano, rosmarino)	€ 6,00
<i>Tegamino di Patate Casarecce ai Funghi Porcini</i> (olio evp, origano, rosmarino)	€ 10,00
<i>Tegamino di Patate al Formaggio Fuso</i>	€ 9,00
<i>Tegamino di Caponata</i> (patate casarecce, mix grill, olio evo, origano, rosmarino)	€ 10,00

I NOSTRI PANINI

Bresaola punta d'anca, pomodoro, melanzane arrostate, scaglie di grana, origano, olio evo, rucola, glassa di aceto balsamico.	€ 8,00
Mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, pomodoro, basilico, origano, olio evo.	€ 6,00
Provola silana, nduja di Spilinga, melanzane arrostate, origano.	€ 7,00
Hamburger di salsiccia - vitello, pancetta croccante, provola silana, rucola, origano.	€ 9,00

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)



❧ I NOSTRI PIATTI ❧

Stinco di Maiale con Patate Casarecce € 20,00

origano, rosmarino, granella di pistacchio, glassa di aceto balsamico

Porchetta € 10,00

caponata, origano, rosmarino (con aggiunta a piacere: colata cacio e pepe)

Calamburger di Salsiccia - Hamburger di Vitello € 8,00

con patate casarecce e/o funghi porcini

Ricotta € 3,00

olio evo, sale, granella di pistacchio

Burrata € 3,00

olio evo, sale, sale, pinoli

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)

❧ SPECIALITA' DELLA CANTINA ❧

Insalatona Lio Peppe

Strozze di mais, pomodori, mais, tonno, mozzarella fior di latte, olive schiacciate, basilico, capperi, cipolla, olio evo

€ 10,00



Gallegianti

€ 18,00

3 carciofi alla giudia con ripieno di carne macinata, parmigiano reggiano, pepe nero, pane secco e pangrattato, prezemolo, origano, uova, servito con colata di cacio e pepe e bacche rosa

Remo a Bordo

€ 16,00

Filone di pane, pesto di basilico alla genovese, datterino rosso e/o pomodoro classico, burrata, origano, olio evo

Remo in Mare

€ 18,00

Filone di pane, pesce spada affumicato riscaldato, datterini rosso e/o pomodoro classico, capperi, pinoli, basilico, origano, olio evo, olive schiacciate

Coffa

€ 10,00

Fagottino di melanzane ripieno di provola.
 Servito con salsa di pomodoro, cipolla, basilico, pepe nero, origano.

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)



❧ SPECIALITA' DELLA CANTINA ❧

Zuppa di Ceci

€ 7,00

Ceci, rosmarino, crostini di mais, origano, olio evo, aglio, pepe nero

Zuppa di Fagioli

€ 8,00

Fagioli con salsa al pomodoro, basilico, cipolla, crostini di mais, olio evo

Insalata di Pomodori ❧

€ 7,00

Pomodoro a fette, cipolla, capperi, basilico, origano, olio evo

❧ LE NOSTRE FRESE ❧

Fresa Tonno. Pomodoro e Burrata

€ 9,00

Pomodoro, tonno, basilico, burrata, origano, olio evo

Fresa di Mare

€ 10,00

Pomodorini secchi, capperi, cipolla, tonno, alici salate, origano, pinoli, basilico, olio evo

Fresa alla Caprese

€ 8,00

Pomodoro, basilico, origano, mozzarella fior di latte, olio evo
(con aggiunta a piacere di olive schiacciate e/o cipolla)

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)



❧ TAGLIERE DI SALUMI ❧

Prosciutto crudo di parma, capocollo, pancetta tesa o mortadella al pistacchio
salsiccia e soppressata, formaggio (stagionato - morbido - peperoncino - caprino)
olive schiacciate e/o dolci, taralli misti

PICCOLO per 2
€ 12,00

MEDIO per 3
€ 15,00

GRANDE per 4
€ 18,00

le proporzioni sono indicative

❧ TAGLIERE TIPICO DA METRO ❧

Prosciutto crudo di parma, capocollo, pancetta tesa o mortadella al pistacchio
salsiccia e soppressata, formaggio (stagionato - morbido - peperoncino - caprino)
olive schiacciate e/o dolci, taralli misti, burrate,
ricottine con granella di pistacchio e pinoli, melanzane arrostate,
mix grill, pomodori secchi, carciofi sott'olio, funghi porcini e misti sott'olio,
polpette di carne, polpette di melanzane, glassa di aceto balsamico
origano, olio evo

Per 6 persone
€ 80,00

le proporzioni sono indicative

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)



❧ TAGLIERE DI MARE ❧

Affumicato di salmone - pesce spada - tonno, insalata di mare con totani, calamaro, surimi, gamberetti, carotine, prezzemolo, aglio, origano, limone, olio evo, crostini di mais e alici salate e/o marinate, insalate di carotine con tonno e maionese, pomodorini secchi con cipolla, tonno, pinoli, capperi, glassa di aceto balsamico

MEDIO per 3

€ 30,00

GRANDE per 4

€ 40,00

le proporzioni sono indicative

❧ INGREDIENTI NEI PRODOTTI PREPARATI ❧

Insalata di Mare (Olio D'Oliva, Limone, Prezzemolo)

Pomodori Secchi (Olio di Semi di Girasole, Origano, Capperi, Acciughe Salate, Peperoncino Secco)

Alici Marinate (Olio D'Oliva, Aceto Bianco, Sale)

Alici Salate (Sale, Peperoncino)

Melanzane (Olio D'Oliva, Peperoncino Secco)

I nostri prodotti possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTOSIO, ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO.

Ogni aggiunta può creare una variazione di prezzo variabile in base al prodotto.

I nostri prodotti vengono forniti dalle seguenti aziende: "MENU" - "SAPORI D'ALTRI TEMPI"

(Coperto € 1,00)