

*Cantina · Enoteca · Taverna*

# AMARCORD

1985

*Menù*



## *Aperitivo Amarcord*

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Bruschettona al pomodoro ciliegino e basilico</i><br>(Olio extravergine d'oliva, origano, cipolla)     | € 4,00  |
| <i>Bruschettona al pesto di basilico, ciuffetti di burrata e pinoli, datterino giallo e rosso semidry</i> | € 6,00  |
| <i>Polpette di carne</i>                                                                                  | € 10,00 |
| <i>Polpette di melanzane</i>                                                                              | € 10,00 |
| <i>Burrata fresca</i>                                                                                     | € 3,00  |
| <i>Ricottina fresca</i>                                                                                   | € 3,00  |

## *Taglieri Amarcord*

*Classico* (Prosciutto crudo di Parma, capocollo, pancetta, salsiccia e soppressata, olive schiacciate casarecce, formaggi misti locali)

*Piccolo* 2 Pers. € 12,00      *Medio* 3 Pers. € 15,00      *Grande* 4 Pers. € 18,00

*Tipico da metro* (Mortadella con granella di pistacchio, bresaola punta D'ANCA con rucola, scaglie di grana padano e glassa balsamico, porchetta, prosciutto crudo, soppressata e salsiccia, capocollo e pancetta, formaggi misti locali, gorgonzola, olive schiacciate casarecce, olive nere, burrata e ricottina, mozzarelline e pomodorini secchi, taralli, polpette miste, caponata dell' amarcord)

*6 Pers.* € 90,00

*Vegetariano* (Fettine di melanzane grigliate condite con un'emulsione di olio extravergine d'oliva, prezzemolo, pomodorini secchi, aceto di vino rosso e menta, carciofi sott'olio, olive schiacciate casarecce funghi porcini e misti sott'olio, peperonata fresca con basilico)

*Piccolo* 2 Pers. € 12,00      *Medio* 3 Pers. € 15,00      *Grande* 4 Pers. € 18,00

## *Specialità della Cantina*

*Coffa* (Parmigiana di melanzana croccante al pesto di basilico e gran crema di parmigiano reggiano) € 10,00

*Galleggianti* (Cuore di carciofo gratinato con mollica profumata e ripieno di macinato scelto di vitello e colata di cacio e pepe) € 16,00

*Insalatona Zio Pepe* (Strozze di mais, pomodoro, basilico, mais, tonno, mozzarella fior di latte, olive schiacciate, capperi e cipolla, origano ed olio extravergine d'oliva) € 10,00

## *Piatti Amarcord*

|                                                                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Straccetti di manzo su valeriana, ciuffetti di burrata, datterino rosso e giallo, granella di pistacchio e glassa balsamico</i> | € 13,00 |
| <i>Stinco di maiale e patate casarecce al forno</i>                                                                                | € 20,00 |
| <i>Vitello tonnato con crema artigianale, ciuffetti alla nduja di spilinga e frutto del capperio in agrodolce</i>                  | € 14,00 |
| <i>Patate gratinate ai funghi porcini</i>                                                                                          | € 10,00 |
| <i>Patate mpacchiuse</i>                                                                                                           | € 8,00  |
| <i>Caponata</i>                                                                                                                    | € 10,00 |

## *Frese Amarcord*

|                                                                                                                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Marina da Chiazza</i><br>(Fresina di mais con tris di affumicati (salmone, tonno, pesce spada) frutto del capperio in agrodolce, datterino giallo e rosso, granella di pistacchio e pinoli, olive taggiasche, olio evo) | € 12,00 |
| <i>Calavecchia</i><br>(Fresina di mais con rucola, prosciutto crudo di parma, melanzane profumate, mozzarella fior di latte, pomodoro ciliegino, basilico, olio evo)                                                       | € 10,00 |
| <i>Calabrisella</i><br>(Fresina di mais con mousse di burrata e nduja di Spilinga, filetti di alici, scaglie di melanzane e croccanti scorza di limone)                                                                    | € 10,00 |
| <i>A'marcord</i><br>(Fresina di mais al pomodoro di belmonte, tonno sott'olio, cipolla, basilico, origano, olive nere caserecce e ciuffetti di burrata)                                                                    | € 10,00 |

## *Panini Amarcord*

|                                                                                                                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Panino casareccio morbido con hamburger di vitello /salsiccia, provola affumicata, rucola, pomodorini secchi e pancetta croccante</i>                              | € 9,00  |
| <i>Panino casareccio ai 5 cereali con roast beef, pomodoro di belmonte condito, patate mpacchiuse, valeriana e colata di formaggio fuso</i>                           | € 10,00 |
| <i>Panino casareccio ai 5 cereali con trancio di pesce spada arrostito, pomodorini rossi e gialli, melanzane profumate, capperi, cipolla rossa, pinoli e basilico</i> | € 14,00 |

*ricorda che il tuo tempo ha anche bisogno di "Tempo"*  
*Vivilo, goditelo e contemplalo in un luogo dove l'armonia ed il convivio*  
*cancellano gli affanni della quotidianità*



## Allergeni



GLUTINE



SOIA



LATTICINI



UOVA



SENAPE



FRUTTA A  
GUSCIO



ANIDRIDE  
SOLFOROSA



PESCE



CROSTACEI



MOLLUSCHI



SEMI DI  
SESAMO



SEDANO



ARACHIDI



LUPINI

Gentile Cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. In ottemperanza al R.(U.E)1169/2011

(COPERTO € 1,00)