

Cantina · Enoteca · Taverna

AMARCORD

1985

Menù



Il Nostro Aperitivo

Amarcord

€ 6,00

CUBETTI DI MORTADELLA ARROSTITI CON GRANELLA DI PISTACCHIO

Marina da Chiazza

€ 8,00

STROZZE DI MAIS CON N'DUJA DI SPILINGA, SCAGLIE DI GRANA PADANO E GLASSA BALSAMICO, FORMAGGI MISTI, OLIVE VERDI E/O NERE, POMODORI SECCHI E SOPRESSATA

Calavecchia

€ 15,00

MORTADELLA CON GRANELLA DI PISTACCHIO - INVOLTINI DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA RIPIENI AL FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE O RICOTTA SE DISPONIBILE, PINOLI E GLASSA BALSAMICA - PORCHETTA ARROSTITA CON CIPOLLA CARAMELLATA, ORIGANO, OLIO EVO E PEPERONI JULIENNE

Piatto Terra

€ 12,00

MELANZANE GRIGLIATE, MIX GRILL, CARCIOFI SOTT'OLIO CON AGGIUNTA DI ORIGANO, FUNGHI PORCINI E MISTI SOTT'OLIO, POMODORI SECCHI, OLIVE SCHIACCIATE CIPOLLINE ALL'ACETO CON GLASSA BALSAMICO, FORMAGGI MISTI

Polpette di Carne

€ 10,00

CARNE MACINATA DI VITELLO, PARMIGIANO REGGIANO, UOVA, PEPE NERO, PREZZEMOLO, PANGRATTATO, PANE SECCO, AGLIO IN POLVERE

Polpette di Melanzane

€ 8,00

MELANZANA, PANGRATTATO, PANE SECCO, CAPPERI, PARMIGIANO, PREZZEMOLO, UOVA AGLIO IN POLVERE



I Nostri Legumi

Patate Classiche

€ 6,00

PATATE CASARECCE, ORIGANO, ROSMARINO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Patate Gratinat

€ 7,00

PATATE CASARECCE, ORIGANO, ROSMARINO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA,
PANGRATTATO E FORMAGGIO REGGIANO

Patate Gratinat ai Funghi Porcini

€ 10,00

Patate Gratinat al Formaggio Fuso

€ 10,00

Caponata

€ 10,00

PATATE CASARECCE, PEPERONI, MELANZANE, OLIVE SCHIACCIATE, ORIGANO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CIPOLLA ROSSA

Ciambotta

€ 15,00

PATATE CASARECCE, POMODORO MATURO, CIPOLLA, MELANZANE, PEPERONI, ZUCCHINE,
PREZZEMOLO

I Nostri Panini

HAMBURGER DI SALSICCIA/VITELLO CON PATATE CASARECCE GRATINATE
AI FUNGHI PORCINI E PROVOLA SILANA

€ 9,00

HAMBURGER DI SALSICCIA/VITELLO, PANCETTA TESA, PROVOLA E RUCOLA

€ 8,00

TAGLIATA DI MANZO CON CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORINI SECCHI,
CACIOCAVALLO CON CAGLIO DI CAPRETTO E COLATA DI CACIO E PEPE

€ 12,00

TRANCIO DI PESCE SPADA ARROSTITO, POMODORO FRESCO, MELANZANA ARROSTITA AL
SALMORIGLIO DI CAPPERI, PREZZEMOLO, CIPOLLA ROSSA, PINOLI E GLASSA BALSAMICA

€ 14,00

PESTO DI BASILICO, POMODORO A FETTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE FILANTE,
SALMONE AFE, GRANELLA DI PISTACCHIO, ORIGANO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

€ 10,00

TONNO SOTT'OLIO, CIPOLLA CARAMELLATA, OLIVE VERDI, CAPPERI,
CACIOCAVALLO CON CAGLIO DI CAPRETTO E RADICCHIO

€ 8,00

Specialità della Cantina

Insalata Zio Peppe

STROZZE DI MAIS, POMODORI, MAIS,
TONNO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
OLIVE SCHIACCIATE, ORIGANO,
BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
CAPPERI E CIPOLLA

€ 9,00



Burrata

€ 3,00

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, ORIGANO, GRANELLA DI PISTACCHIO, PINOLI

Ricotta

€ 3,00

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, ORIGANO, GRANELLA DI PISTACCHIO, PINOLI

Zuppa di Lenticchie (ai funghi porcini con crostini di mais)

€ 10,00

CAROTE, SEDANO, CIPOLLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, ROSMARINO, ORIGANO, POMODORO,
PEPERONCINO FRESCO, PATATE

Zuppa di Ceci

€ 7,00

CECI, ROSMARINO, CROSTINI DI MAIS, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PEPE NERO
(CON AGGIUNTA A PIACERE AGLIO)

Zuppa di Fagioli

€ 8,00

FAGIOLI CON SUGO AL POMODORO, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, CROSTINI DI MAIS

Gallegianti

€ 18,00

3 CARCIOFI ALLA GIUDIA GRATINATI CON RIPIENO DI CARNE MACINATA, PARMIGIANO, PEPE NERO,
PANE SECCO E PANGRATTATO, PREZZEMOLO, ORIGANO, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA CON COLATA DI CACIO E PEPE E PEPE ROSA



Specialità della Cantina

Salsiccia Dolce (con verdura del giorno e patate gratinate) € 14,00

ORIGANO, ROSMARINO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PANGRATTATO, AGLIO IN POLVERE A PIACERE

Involtini di Carne al Caciocavallo € 18,00

(con caglio di capretto e pancetta)

CARNE DI MANZO, UOVA, ROSMARINO, PANGRATTATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, RUCOLA, ORIGANO

Stinco di Maiale e Patate Casarecce € 20,00

ORIGANO, ROSMARINO, GLASSA BALSAMICO, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
CON COLATA DI FORMAGGIO FUSO A PIACERE

Le Nostre Fresche

Amarcord € 10,00

N'DUJA DI SPILINGA, RICOTTA, MELANZANE SOTT'OLIO, ORIGANO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Calavecchia € 13,00

SALMONE, MAIONESE, GIARDINIERA, OLIVE NERE, GRANELLA DI PISTACCHIO, ORIGANO,
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Di Mare € 12,00

POMODORI SECCHI, ALICI SOTT'OLIO, BURRATA, CAPPERI, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Le Nostre Bruschette

Bruschetta al Pomodoro € 3,00

CIPOLLA, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Bruschetta Caprese € 4,00

POMODORO A FETTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Bruschettone Amarcord € 15,00

PORCHETTA AL CACIOCAVALLO CON CAGLIO DI CAPRINO E CARCIOFI ARROSTITI - PESTO DI BASILICO
CON POMODORO CONFIT, BURRATA E PINOLI - SOPPRESSATA RISCALDATA CON FUNGHI PORCINI
E FORMAGGIO STAGIONATO

Bruschettone del Marinaio € 18,00

ALICI MARINATE O SALATE CON CIPOLLA CAMELLATA, FORMAGGIO MORBIDO, OLIO EVO
E ORIGANO - PESCE SPADA AFFUMICATO RISCALDATO, MELANZANE ARROSTITE E POMODORI CONFIT - PATATE
SCHIACCIATE CON AGLIO IN POLVERE, ORIGANO E OLIO EVO, TONNO E SCAGLIE DI POMODORO SECCO

Egliere di Salumi e Formaggi

PROSCIUTTO CRUDO, CAPOCOLLO, PANCETTA TESA,
SALSICCIA E SOPPRESSATA,
FORMAGGIO STAGIONATO-MORBIDO-PEPERONCINO-CAPRINO
CACIOCAVALLO CON CAGLIO DI CAPRETTO
OLIVE SCHIACCIATE, TARALLI MISTI

PICCOLO CAUD. 2
€ 12,00

MEDIO CAUD. 3
€ 15,00

GRANDE CAUD. 4
€ 18,00

le proporzioni sono indicative

Egliere Tipica da Metro

BURRATE E RICOTTINE CON GRANELLA DI PISTACCHIO E/O BACCHE ROSA,
MELANZANE ARROSTITE, MIX GRILL, POMODORI SECCHI, CARCIOFI SOTT'OLIO,
FUNGHI PORCINI E MISTI SOTT'OLIO, SOPPRESSATA,
SALSICCIA, FORMAGGI MISTI, TARALLI, POLPETTE DI CARNE,
MORTADELLA AL PISTACCHIO, PROSCIUTTO CRUDO, CAPOCOLLO,
PANCETTA TESA, GLASSA BALSAMICO, ORIGANO, OLIVE SCHIACCIATE

PER 6 PERSONE
€ 80,00



Barca

PESCE SPADA AFFUMICATO CON SALMORIGLIO DI
OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA,
LIMONE, CAPPERI, PEPE NERO E PINOLI, TONNO AFFUMICATO
CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA/ ALL'ACETO
E GLASSA BALSAMICO, SALMONE AFFUMICATO ARROSTITO
CON GRANELLA DI PISTACCHIO E ROSMARINO, BRUSCHETTA DI ALICI
SALATE SOTT'OLIO CON ORIGANO



PICCOLO CAUD. 2

€ 16,00



MEDIO CAUD. 3

€ 24,00



GRANDE CAUD. 4

€ 32,00

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 E 1,00)