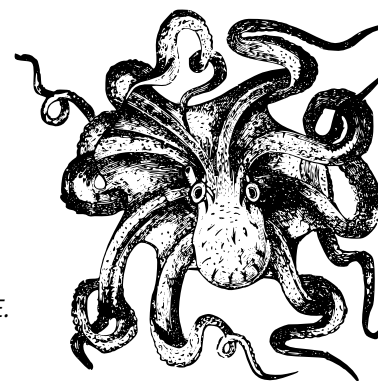


AMARE



LA PIZZERIA



SCEGLIAMO I NOSTRI INGREDIENTI GIORNALMENTE CON CURA E ATTENZIONE.
CI SCUSIAMO SE NON POTREMO SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE
TUTTI I PRODOTTI CASEARI VENGONO FORNITI QUOTIDIANAMENTE
DAL CASEIFICIO CROVACE (SPEZIALE)

| | |
|--|---------------|
| FOCACCIA: | 4 € |
| pomodorini locali "appesi", origano, fiocchi di sale <i>Cherry tomatoes, organ, salt flakes</i> | |
| CICCIO: | 4 € |
| pomodorini locali "appesi", fiocchi di sale, rucola <i>Cherry tomatoes, arugula, salt flaked</i> | |
| + CRUDO LANGHIRANO 18 MESI | + 2 € |
| + JAMON SERRANO RISERVA | + 5 € |
| + PATANEGRA | + 10 € |
| MARGHERITA: | 6 € |
| passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella</i> | |
| BUFALA: | 8 € |
| passata di pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Bufala DOP, basil</i> | |
| CRUDO: | 10 € |
| passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, Crudo di Langhirano 18 mesi, burrata, basilico <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Langhirano Prosciutto Crudo 18M, burrata cheese, basil</i> | |
| CANTABRICO: | 10 € |
| Fior di Latte pugliese, acciughe del Cantabrico, datterino giallo, basilico <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, Cantabrian anchovies, yellow tomatoes, basil</i> | |
| VEGE: | 9 € |
| Fior di Latte pugliese, datterino giallo e rosso, olive taggiasche, caponata di verdure, sesamo caramellato, cipolla croccante <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, red and yellow tomatoes, olives, vegetables caponata, caramelized sesame, crispy onion</i> | |
| SERRANO: | 10 € |
| Fior di Latte pugliese, passata di pomodoro San Marzano DOP, jamon Serrano <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, San Marzano PDO Tomato sauce, jamon Serrano</i> | |
| CARBONARA: | 10 € |
| guanciale, crema alla carbonara, pecorino, cipolla, pepe nero <i>Bacon, carbonara cream, pecorino cheese, onions, black pepper</i> | |

AMARE



| | |
|---|-------------|
| TONNO: | 11 € |
| Fior di Latte pugliese, pomodori verdi, filetti di tonno in olio EVO, insalata, mayo al lime, olive taggiasche, polvere di capperi <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, green tomatoes, olive oil tuna, salad, lime mayo, olives, capers powder</i> | |
| F&S: | 8 € |
| Fior di latte pugliese, salsiccia a punta di coltello della Murgia, scamorza affumicata, pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, funghi champignon <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, Apulian sausage, smoked scamorza cheese, Piennolo of the Vesuvio PDO tomatoes, mushrooms</i> | |
| AMARE NARA: | 9 € |
| Passata di pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, pesto di aglio, olive taggiasche, polvere di capperi, olio al prezzemolo, datterino rosso <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Cantabrian anchovies, garlic pesto, olives, capers powder, parsley oil, red tomatoes</i> | |
| CAPOCOLLO: | 10 € |
| Passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, capocollo di Martina Franca Santoro DOP, burrata <i>San Marzano PDO Tomato, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Martina Franca capocollo PDO, burrata cheese</i> | |
| COTTO: | 8 € |
| Fior di Latte pugliese, prosciutto Cotto all'acqua di mare Santoro, zucchine fritte, menta <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, seawater Ham, fried zucchini, mint</i> | |
| DIAVOLETTA: | 7 € |
| Passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, salame a staffa piccante pugliese, olive taggiasche, basilico <i>San Marzano PDO Tomato, Apulian Fior di Latte Mozzarella, apulian spicy salami, olives, basil</i> | |
| MORTADELLA: | 9 € |
| Fior di Latte pugliese, mortadella Santoro, stracciatella, pesto di pistacchio verde di Bronte DOP <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, mortadella, stracciatella cheese, Bronte pistachio PDO</i> | |
| CAPRICCIOSA: | 9 € |
| Passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, salame a staffa piccante pugliese, salsiccia a punta di coltello della Murgia, carciofi grigliati, olive taggiasche, funghi champignon <i>San Marzano PDO Tomato, Apulian Fior di Latte Mozzarella, Apulian spicy salami, Apulian sausage, grilled artichokes, olives, mushrooms</i> | |
| POLPO: | 9 € |
| Fior di Latte pugliese, polpo grigliato, olive taggiasche, prezzemolo, cipolla caramellata, panko <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, grilled octopus, olives, caramelized onions, panko</i> | |

AMARE



| | |
|---|------------|
| MARE: Fior di Latte pugliese, seppia, cozze, gamberi, pomodoro del piennolo del Vesuvio Dop, prezzemolo <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, shrimps, mussels, cuttlefish, piennolo of the Vesuvio PDO tomatoes, parsley</i> | 9 € |
| PUNTINA: Fior di Latte pugliese, stracciatella, salsiccia a punta di coltello, cipolla caramellata, mayo alla senape <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, stracciatella cheese, apulian sausage, caramelized onions, mustard</i> | 9 € |
| FORMAGGI: Fior di Latte pugliese, scamorza affumicata, gorgonzola dolce Dop <i>Apulian Fior di Latte Mozzarella, smoked cheese, sweet gorgonzola PDO</i> | 8 € |
| CRUDAIOLA: (in uscita) Bufala Campana DOP, pomodori ciliegino, basilico, cacioricotta <i>(raw) bufala mozzarella PDO, basil, cherry tomatoes, cacioricotta cheese</i> | 7 € |
| COMPLETA: passata di pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte pugliese, prosciutto Cotto all'acqua di mare Santoro, carciofi grigliati, olive taggiasche, funghi champignon <i>San Marzano PDO Tomato, Apulian Fior di Latte Mozzarella, seawater Ham, grilled artichokes, olives, mushrooms</i> | 7 € |