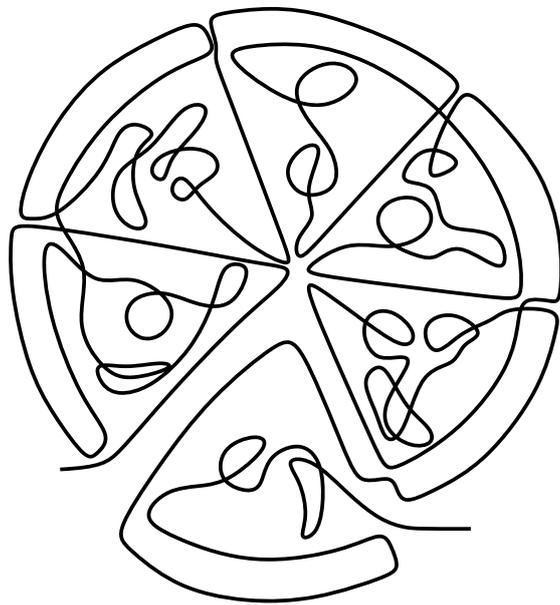


# AMARE



# PIZZE

*Menu*

---

**FOCACCIA: pomodorini, origano, fiocchi di sale Maldon** 6€  
*Cherry tomatoes, oregano, salt flakes*

**CICCIO: pomodorini, fiocchi di sale Maldon, rucola** 6€  
*"Piada" with cherry tomatoes, salt flaked, arugula*

---

## CLASSICHE

---

**CRUDAIOLA: pomodorini, bocconcini fior di latte, basilico fresco, cacioricotta** 9€  
*"Piada" with fresh bufala mozzarella PDO, basil, cherry tomatoes, cacioricotta cheese*

**MARGHERITA: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese** 7€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella*

**BUFALA: passata e filetti di pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico fresco** 9€  
*San Marzano PDO Tomato sauce, Bufala PDO, basil*

**CAPOCOLLO: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, capocollo di Martina Franca, burrata** 11€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Martina Franca capocollo PDO, burrata cheese*

**DIAVOLETTA: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, salamino piccante Pugliese, olive taggiasche, basilico** 10€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Apulian spicy salami, olives, basil*

**CAPRICCIOSA: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, salamino piccante Pugliese, salsiccia a punta di coltello della Murgia, olive taggiasche, funghi champignon** 12€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Apulian spicy salami, Apulian sausage, grilled artichokes, taggiasca olives, mushrooms*

**CRUDO: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, Crudo 18 mesi, burrata, basilico** 12€  
*San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian fior di latte Mozzarella, Prosciutto Crudo 18M, burrata, basil*

**COMPLETA: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, prosciutto Cotto, carciofi grigliati, olive taggiasche** 10€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, Cotto ham, grilled artichokes, taggiasca olives*

**BRESAOLA: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di grana padano** 11€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, bresaola from Valtellina, arugula, Grana Padano cheese*

**PEQUENO: passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, wüstel, patatine fritte** 9€  
*San Marzano PDO tomato sauce, Apulian fior di latte mozzarella, wüstel, french fries*

**MORTADELLA: fior di latte Pugliese, mortadella di Bologna, burrata, pesto di pistacchio di Bronte DOP** 12€  
*Apulian fior di latte mozzarella, mortadella, stracciatella cheese, Bronte pistachio PDO*

**FORMAGGI: fior di latte Pugliese, provola affumicata, gorgonzola, grana** 11€  
*Apulian fior di latte mozzarella, smoked scamorza cheese, gorgonzola, Grana Padano cheese*

# SIGNATURE

---

<b>CANTABRICO:</b> fior di latte Pugliese, acciughe del Cantabrico, datterino giallo, basilico <i>Apulian fior di latte Mozzarella, Cantabrian anchovies, yellow tomatoes, basil</i>	13€
<b>SERRANO:</b> passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, Jamon Serrano <i>Apulian fior di latte Mozzarella, San Marzano PDO Tomato sauce, jamon Serrano</i>	13€
<b>PUTTANESCA:</b> passata di pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, pesto di aglio, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, datterino rosso, stracciatella <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Cantabrian anchovies, garlic pesto, taggiasca olives, capers, parsley, red datterino tomatoes, stracciatella</i>	13€
<b>F&amp;S:</b> salsiccia a punta di coltello della Murgia, provola affumicata, pomodoro infornato, funghi portobello, olio alla rucola <i>Apulian sausage, smoked scamorza cheese, Piennolo del Vesuvio PDO tomatoes, mushrooms, arugula oil</i>	11€
<b>SALAME:</b> passata di pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, salame dolce ,cardoncelli, basilico <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Bufala PDO, sausage, cardoncelli mushrooms, basil</i>	12€
<b>POLPO:</b> fior di latte Pugliese, polpo grigliato, olive taggiasche, prezzemolo, cipolla rossa, panko <i>Apulian fior di latte Mozzarella, grilled octopus, taggiasca olives, caramelized onions, panko</i>	13€
<b>MARE:</b> fior di latte Pugliese, seppia, cozze, gamberi, pomodoro infornato, prezzemolo, gratin <i>Apulian fior di latte Mozzarella, shrimps, mussels, cuttlefish, piennolo del Vesuvio PDO tomatoes, parsley, gratin</i>	13€
<b>PATATE&amp;PROVOLA:</b> provola affumicata, patate, pancetta tesa, pepe nero <i>Smoked scamorza cheese, potatoes, pancetta, black pepper</i>	12€
<b>VEGE:</b> fior di latte Pugliese, carciofi grigliati, datterino rosso e giallo, caponata di melanzane, zucchine fritte, capperi, olive, crumble di pane <i>Apulian fior di latte Mozzarella, grilled artichokes, red and yellow tomatoes, eggplant caponata, fried courgette, capers, olives, bread crumble</i>	12€
<b>BOSCAIOLA:</b> fior di latte Pugliese, funghi cardoncelli, funghi champignon, salsiccia a punta di coltello, mayo al tartufo, rucola <i>Apulian fior di latte Mozzarella, cardoncelli and champignon mushrooms, Apulian sausage, truffle mayo, arugula</i>	13€
<b>CAF:</b> passata di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Pugliese, salamino piccante, tonno all'EVO del Cantabrico, cipolla rossa di Tropea, origano, olive taggiasche <i>San Marzano PDO Tomato sauce, Apulian fior di latte Mozzarella, Apulian spicy salami, Cantabria tuna in oil, Tropea onion, oregano, taggiasca olives</i>	12€
<b>BAKE:</b> fior di latte Pugliese, patate, salsiccia, rosmarino <i>Apulian fior di latte Mozzarella, potatoes, sausage, rosemary</i>	12€
<b>ZUCCHINI:</b> Bufala Campana DOP, crema di zucchine, zucchine fritte, menta, capocollo di Martina <i>Bufala PDO, courgette cream, fried courgette, mint, Martina Franca capocollo PDO</i>	12€

---

Scegliamo i nostri ingredienti giornalmente con cura e attenzione, ci scusiamo se non potremo soddisfare tutte le vostre esigenze.

Tutte le nostre pizze sono condite con:

- › OLIO EVO ESTRATTO A FREDDO 100% ITALIANO
- › 250GR DI AMORE E PASSIONE
- › FARINA: TIPO "0" MOLINO IACQUONE
- › LIEVITAZIONE: 48H+12H
- › IDRATAZIONE: AL 65%

Le olive sono denocciolate manualmente, si prega di fare attenzione.

# BIRRE

---

<b>AMARE HOPS BLANCHE</b> <i>33 cl - Blanche 4.8%</i>	<b>6€</b>	<b>PERONI CRUDA</b> <i>33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%</i>	<b>3€</b>
<b>NASTRO AZZURRO</b> <i>50 cl - Premium Lager 5.1%</i>	<b>5€</b>	<b>PERONI DOPPIO MALTO</b> <i>50 cl - Bock 6,6%</i>	<b>6€</b>
<b>NASTRO AZZURRO CAPRI</b> <i>33 cl - Lager 4.2%</i>	<b>4€</b>	<b>PERONI ROSSA</b> <i>50 cl - Vienna Style 5.2%</i>	<b>6€</b>
<b>NASTRO AZZURRO 0.0%</b> <i>33 cl - No alc.</i>	<b>4€</b>	<b>PERONI BIANCA</b> <i>50 cl - Weizen 5.1%</i>	<b>6€</b>
<b>COPERTO</b> <i>Cover charge</i>	<b>3€</b>	<b>ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO</b> <i>Water</i>	<b>3€</b>

---

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

\*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products. Please report intolerances and allergies to the staff.

\*In the absence of fresh product, we use highest quality frozen products. Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.