

AMO *e lino*

PIZZA BAR

ANTIPASTI

PER COMINCIARE

Crostoni della stagione

Carpaccio di polipo, stracciatella di burrata IGP, asparagi freschi germogli di barbabietola, pistacchi tostati	5.00
Burrata IGP, lardo IGP e aceto balsamico IGP ©	5.00
Pesto di rucola, pinoli, tostati, pomodori datterini e germogli di cipolla ©	5.00
Trio misto di crostoni della stagione ©	14.00

felicità

Verdure di stagione al forno nel padellino con sottaceti 14.00

Mix di verdure di stagione al forno con verdure fatte in casa sott'aceto e paté di olive fatto in casa

VLG

Completate l'antipasto con i seguenti piattini a scelta

Mezza mozzarella di bufala DOP <u>LG</u>	+ 5.00
Burratina di Puglia IGP classica ©	+ 5.00
Burratina di Puglia affumicata ©	+ 5.00

Tartar di manzo 26.00

Tartar di manzo, sedano verde, pomodori secchi, pesto di basilico, pate di olive, capperi giganti e germogli di cipolla, pane carasao ©

Carpaccio di bresaola 24.00

Carpaccio di bresaola IGP, ricotta fresca, asparagi verdi, mela verde e germogli di barbabietola ©

PIATTI PAZZI



Napoli gourmet PIZZA	18.00
Polpa di datterini, acciughe, capperi, crema di bufala DOP e origano	
Bella Italia PIZZA	25.00
Polpa di daterini, prosciutto di San Daniele DOP, mozzarella di bufala DOP, mozzarelline di bufala DOP, misticanza di insalate primizie, parmigiano vecchio DOP, olio di tartufo, basilico fresco e origano ☺	
Mortazza PUCCIA	19.00
Crema di burrata IGP, pistacchi, mortadella IGP e basilico fresco ☺	
Indiana PUCCIA	19.00
Petto di pollo, salsa al curry con frutta, cipolle rosse e noce di cocco	
STAGIONALI	
Tramezzino PIZZA	27.00
Salmone afumicato, mayonese al timo, insalata di stagione e limette	
Scarpetta PIZZA	26.00
Crema di parmigiano, pomodori secchi, pomodori datterini, parmigiano a scaglie e pesto di basilico	
Mimi' e Cocò PIZZA	22.00
Stracciatella di burrata IGP, lardo di Colonnata IGP, rucola, miele di acacia e origano ☺	
Davy Jones PUCCIA	26.00
Carpaccio di polipo, stracciatella di burrata IGP, salsa mayonese e foglie di lattuga	
Capri PUCCIA	21.00
Pomodori San Marzano, mozzarella di bufala DOP, prosciutto di San Daniele DOP e pesto (LS)	

A TUO GUSTO

PIZZA

MARGHERITA

15.00

FOCACCIA ^(VL)

AL ROSMARINO

11.00

PUCCIA ^(L)

CON PESTO, TONNATA O GUACAMOLE

14.00

+ CONDIMENTO

Mortadella DOP ^(LGS)

5.00

Prosciutto di San Daniele DOP ^(LGS)

6.00

Prosciutto cotto ^(LGS)

5.00

Salame piccante «Ventricina» ^(GS)

4.00

Verdura al forno ^(VLG)

4.00

Burratina IGP classica ^(G)

5.00

Bufala DOP ^(LG)

4.00

Mascarpone ^(G)

3.00

passione

DICHIARAZIONE

- ^(G) La ricetta non contiene ingredienti contenenti glutine*
- ^(L) La ricetta non contiene ingredienti contenenti lattosio*
- ^(S) Contiene carne di maiale
- ^(V) Vegano*

*Tuttavia, non è possibile escludere completamente una miscelazione involontaria. Il nostro personale sarà lieto di fornire informazioni su allergeni e intolleranze.

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa.

IGP - Indicazione geografica protetta

Indica che una delle fasi di produzione (produzione, trasformazione o fabbricazione) ha avuto luogo in una specifica area di origine. La produzione, la trasformazione o la fabbricazione hanno avuto luogo in una specifica area di origine.

DOP - Denominazione di origine protetta

Indica che la produzione, la trasformazione e la lavorazione di un prodotto in una determinata area geografica sono state effettuate secondo una procedura riconosciuta e definita.

Area geografica secondo una procedura riconosciuta e definita.



NEGRONI



Classico	14.00
Sbagliato	12.00
Espresso	14.00

cin cin

COCKTAIL

Amaretto sour	14.00
Aperol Spritz	12.00
Campari Spritz	12.00
Limoncello Spritz	12.00
Verde Spritz P31	12.00
Lampone Spritz - analcolico	8.00
Hugo	12.00
AMO e lino Mule	14.00
Rosé Gin Tonic	14.00
Cosmopolitan cuore italiano	14.00

SNACK

Taralli normali e piccanti fatti in casa 	3.00
Mix di noci speziate fatte in casa 	3.00

BEVANDE

BIRRE

Birra Menabrea Ambrata	0.33l	7.50
Birra Moretti	0.33l	7.50
Heineken Silver	0.33l	7.00
Birra Moretti zero	0.33l	7.00

BIBITE

Acqua naturale o frizzante	0.5l	4.50
Coca-Cola, Zero, Sprite, Fanta	0.33l	6.00
Fusetea	0.33l	6.00
Kinley Tonic, Bitter Lemon	0.2l	5.50
Lurisa Aranciata, Chinotto	0.33l	5.50
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer	0.2l	5.50
Möhlschorle Cider analcolico	0.33l	6.00

CAFFÈ

Espresso, Ristretto, Caffè americano		4.50
Doppio Espresso		6.50
Cappuccino		5.50

senza parole

e I DOLCI

Tiramisu		8.00
Tiramisu al pistacchio		8.00
Tiramisu con prosecco e frutta stagionale		9.00
Boom Boom Babà RUHM E PANNA DOPPIA		11.00
Ban-ella PUCCIA BANANA - NUTELLA		12.00

VINI APERTI

BOLLICINE

Prosecco White Treviso Extra Dry DOC 0.1l 9.50
Bottega, Veneto, 2022
Fruttato, accessibile, rinfrescante

Rosé Spumante Metodo 0.1l 12.00
Classico Brut Athesis DOC, Kettmeir, Alto Adige, 2020
Fruttato, corposo, armonioso

Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige DOCG 0.1l 15.00
Ca' del Bosco, Lombardia
Elegante, multistrato, note di brioche sul finale

ROSÉ

Conte Lemar DOC 0.1l 9.80
Conte Lemar, Sardegna, 2022
Ricco di struttura, elegante, note fruttate

BIANCHI

Vermentino - Malvasia - La Bianca DOC 0.1l 8.50
Lunae, Liguria, 2023
Frutta matura, fiori di campo, aromi di pietra focaia

Pinot Grigio - Grivo DOC 0.1l 9.00
Volpe Pasini, Friuli, 2022
Delicati sapori varietali di mela e pera

Chardonnay Barrique DOC 0.1l 11.00
Barollo, Veneto, 2021
Note legnose armoniosamente integrate, aromi di miele

Vernaccia di San Gimignano Selvabianca DOCG 0.1l 10.00
Il Colombaio di Santachiara, Toscana, 2022
Note di frutta gialla, piacevolmente morbido al palato

ROSSI

Cabernet Franc - Frank 0.1l 11.50
Barollo, Veneto, 2020
Corposo, sapori speziati, frutti di bosco freschi

Sangiovese - Petit Verdot - Vintage 0.1l 9.00
Talenti, Toscana, 2023
Prugne mature, tannini morbidi

Montepulciano - Aglianico - Norante 0.1l 10.50
Di Majo Norante, Molise, 2017
Struttura presente, note speziate

Primitivo - Nero di Troia (bio) 0.1l 8.50
Podere 29, Puglia, 2022
Accessibile, armonioso, sapore di frutti di bosco