

AMA'S
PETIT BISTROT

SIEDITI. ASSAPORA. VIVI AMA'S.

MENU AMA'S

Benvenuti da AMA'S, petit bistrot, il nostro sogno dedicato alla buona cucina.

Alessio, chef creativo e appassionato, combina prodotti di qualità superiore con tecniche di cottura raffinate, dando vita a piatti unici e sorprendenti.

In sala, con calore e professionalità, vi accoglie Angelica assicurandovi un'esperienza indimenticabile in un'atmosfera intima e curata.

AMA'S è più di un ristorante: è l'espressione della passione di una famiglia per la cucina d'eccellenza.



STUZZICHERIA

Scaldatella molfettese ⁽¹⁾	€ 3,00
Olive	€ 3,00
Mandorle tostate e salate ⁽⁸⁾	€ 4,50
Scaldatella molfettese con prosciutto crudo di Parma ⁽¹⁾	€ 2,00 al pezzo
Salamino nostrano	€ 3,00
Stick di patate dolci americane fritte*	€ 5,00
Chips di patate "Salt" SUPERBON	€ 2,50

APERITIVI

Ama...però * ^(17,3,11) (selezione di finger food)	€ 16,00
Amaperino "3's" ⁽¹⁾ (scaldatella molfettese, olive, salamino nostrano)	€ 6,00

ANTIPASTI

Mini tavolozza di salumi	€ 8,00
Maxi tavolozza di salumi	€ 16,00
Mini tavolozza di salumi e formaggi	€ 10,00
Maxi tavolozza di salumi e formaggi	€ 18,00
Selezione di formaggi ⁽⁷⁾	€ 10,00
Uovo 65° con fonduta di parmigiano e guanciale croccante ^(7,3)	€ 11,00
Battuta al coltello di scottona nostrana con nocciole piemontesi e cipolla di Tropea in agrodolce "homemade"	€ 14,00
Filetti di alici del Cantabrico con burro d'Insigny e crostini (50g) ^(4,1,7)	€ 12,00

FOCACCIA AL PADELLINO

Chi ci Ama's ci segue

Con stracciatella, capocollo di Martina Franca,
albicocche disidratate, pomodorini semiseccchi e mandorle ^(1,7,12,8)

€ 13,00

Sogno di un amore spagnolo

Con stracchino, lardo di Pata Negra e verdure di stagione ^(1,7)

€ 13,00

La dolce vita

Con prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi,
mozzarella di bufala "La Florida" e pomodorini freschi ^(1,7)

€ 13,00

Non ho ancora deciso

Con caciocavallo, pancetta arrotolata e paté di olive nere ^(1,7)

€ 12,00

PRIMI

Tortello ripieno di polpo e patate con salsa alla luciana ^{(1,3,4,14)*}	€ 17,00
Gnocchetti di patate viola con piselli novelli e fonduta di parmigiano reggiano ^{(1,3,7)*}	€ 15,00
Spaghettoni con burro alici, limone e tarallo sbriciolato ^(1,4,7)	€ 15,00

SECONDI

Lo zio d'America Bun artigianale con hamburger (150g) di scottona murgese, pomodoro, insalata e bacon croccante* ⁽¹⁾	€ 10,00
È tutto una bufala Bun artigianale di scottona murgese (150g) con mozzarella di bufala, lardo di Pata Negra, insalata e crema di pomodori secchi* ^(1,7)	€ 12,00
Vitello scottato con giardiniera di verdure homemade e salsa tonnata ^(3,4,10)	€ 18,00
Sandwich di semola di pane Laertino con cicoriella saltata in padella, scamorza affumicata, pomodoro secco e pastrami di manzo ^(1,7)	€ 15,00
Club Sandwich con prosciutto cotto, bacon frittatina di uovo, formaggio, insalata e pomodoro ^(1,3,7) (Disponibile solo da domenica a giovedì)	€ 16,00
Filetto di merluzzo nordico con carciofi spadellati e salsa al basilico ^{(4)*}	€ 18,00

DALLA BRACE AL CARBONE (KAMADO)

Costata Tomahawk irlandese (ca 1 kg)	€ 7,00/hg
Costata T-bone (ca 1 kg)	€ 8,00/hg
Controfiletto USA	€ 9,00/hg

CONTORNI

Patate al forno	€ 7,00
Stick di patate dolci americane fritte*	€ 5,00

DOLCI

Sfoglia di cannolo con ricotta di pecora, salsa al cioccolato e granella di pistacchi tostiti ^(1,7,8)	€ 8,00
Cremoso al cioccolato fondente 70% coulis di lamponi e terriccio di cacao ^(1,7,3)	€ 8,00
Crema cheesecake montata con composta di albicocca homemade e crumble alle mandorle ^(1,7,8)	€ 7,00
Gelato al fiordilatte con farcitura ai cereali ⁽⁷⁾	€ 5,00

COPERTO - € 2,00

ALLERGENI

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o loro derivati. Si avvisa la gentile clientela che i numeri indicati tra parentesi accanto ad ogni portata indicano gli allergeni contenuti in essa. Si veda l'elenco sottostante in cui ad ogni allergene corrisponde un numero.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi)
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali.

*Prodotto surgelato

AMA'S
PETIT BISTROT

SIEDITI. ASSAPORA. VIVI AMA'S.

CARTA VINI

BOLLICINE

Antica Fratta

Essence

BRUT ROSÉ MILLESIMATO

€ 50,00

Antica Fratta

Brut

CUVÉE REAL FRANCIACORTA BRUT

€ 40,00

Antica Fratta

Essence Noir

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO

€ 60,00

Caiaffa

Myria – Vino spumante Brut Fiano

IGT PUGLIA – VINO BIOLOGICO

€ 16,00

Caiaffa

Rosé Brut – Vino spumante

IGT PUGLIA – VINO BIOLOGICO

€ 16,00

Ferrari

Ferrari Maximum Rosè Pinot Nero e Chardonnay

TRENTO DOC BRUT

€ 45,00

Ferrari

Ferrari Maximum Blanc De Blancs Brut Chardonnay

TRENTO DOC BRUT

€ 40,00

Bisol

Prosecco Extra Dry

BELSTAR PROSECCO DOC

€ 14,00

Bisol

Cuvée Rosè Extra Dry

BELSTAR ROSÉ

€ 13,00

Cantina Coppola

brut

METODO CLASSICO – GALLIPOLI

€ 42,00

CHAMPAGNE

Theophile

A Reims – France Brut

PRODOTTO DA LOUIS ROEDERER

€ 70,00

Theophile

A Reims – France Brut Rosé

PRODOTTO DA LOUIS ROEDERER

€ 75,00

VINI BIANCHI

Vallone

Castel Serranova – Fiano

SALENTO

€ 20,00

Vallone

Flaminio Verdeca

SALENTO IGP

€ 16,00

Caiaffa

Fiano

VINO BIOLOGICO

€ 16,00

VINI ROSATI

Vallone

Castel Serranova – Susumaniello Rosè
Salento

€ 20,00

Torrevento

Primaronda – Nero di Troia Rosato
CASTEL DEL MONTE DOC

€ 14,00

Torrevento

Veritas – Bombino Nero
CASTEL DEL MONTE DOCG

€ 18,00

Caiaffa

Nero di Troia Rosato
VINO BIOLOGICO

€ 16,00

Attanasio

Le vigne di Luca Attanasio – Primitivo Rosato
SALENTO IGP

€ 19,00

VINI ROSSI

Vallone

Flaminio Susumaniello
SALENTO IGP

€ 17,00

Vallone

Flaminio Primitivo
SALENTO IGP

€ 17,00

Vallone

Graticciaia Negroamaro
SALENTO IGT

€ 75,00

Vallone

Susumaniello Rosso
CASTEL SERRANOVA SALENTO

€ 22,00

Torrevento

Ottagono Nero di Troia Riserva
CASTEL DEL MONTE DOCG

€ 30,00

Torrevento

Bolonero - Nero di Troia – Aglianico
CASTEL DEL MONTE DOC

€ 14,00

Torrevento

Vigna Pedale - Nero di Troia
CASTEL DEL MONTE DOCG

€ 22,00

Luca attanasio

Librante - Primitivo di Manduria
ATTANASIO DOP

€ 34,00

Caiaffa

Vibrans - Nero di Troia
VINO BIOLOGICO

€ 22,00

Caiaffa

Negroamaro
VINO BIOLOGICO

€ 17,00

VINI PASSATI

Luca Attanasio

Primitivo passito
PUGLIA IGP

€ 32,00

Donna Fugata

Ben Ryè - Passito di Pantelleria
SICILIA DOC

€ 42,00

AMARO

Amaro

€ 3,00

Grappa Bonollo

€ 5,00

SIEDITI. ASSAPORA. VIVI AMA'S.

DRINK LIST

COCKTAIL CLASSICI

Americano	€ 6,00
Spritz	€ 5,00
Negroni	€ 5,50
Negroni Sbagliato	€ 5,50
Moscow Mule	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Analcolico	€ 5,00

GIN TONIC

Etsu (Giappone) Sentori floreali, fresco	€ 11,00
Roku (Giappone) Fiori di ciliegio e tè verde, floreale e dolce	€ 8,00
Sabatini (Toscana) Sentore citrico e floreale con sfumature che rimandano alla campagna toscana	€ 9,00
Saigon Baigur (Vietnam) 12 botaniche, gusto fresco	€ 11,00
Dr. Rob (Calabria) Intenso e speziato	€ 11,00
Gin Citadelle (Cognac, Francia) 19 botaniche, note erbacee e fiori freschi	€ 9,00
Bombay (Regno Unito) 10 botaniche, morbido	€ 7,00
J. Rosè (Puglia) 16 botaniche, caldo e pungente, agrumato e fruttato	€ 10,00
Malfy (Torino) Ispirato alla costiera amalfitana, leggermente salato e con un finale di liquirizia	€ 7,00
Malfy Rosa (Torino) Pompelmo fresco e intenso, rabarbaro, ricco e agrumi	€ 8,00
Panarea Island (Isola di Panarea) Elegante e fresco, note floreali e fruttate	€ 8,00
Panarea Sunset (Isola di Panarea) Intenso e speziato con note agrumate	€ 8,00
Hendrick's (Scozia) Morbido ed equilibrato, aromatico	€ 9,00
Tanqueray (Scozia) Secco e nitido con aromi vegetali	€ 8,00



SIEDITI. ASSAPORA. VIVI AMA'S.

Seguici su:  