



IL MENU

IN VIAGGIO NELLA CUCINA ITALIANA

AMORE

DO EAT BETTER

La cucina italiana è un continuo divenire.

Segreti di famiglia, tradizioni regionali e contaminazioni con le tendenze internazionali creano la moltitudine di ricette che la caratterizzano.

Amore Ristorante è un viaggio attraverso l'Italia di oggi per riscoprire i sapori di una cultura gastronomica unica.

Scopri il nostro menu:

troverai ricette per tutti i palati!

...Dedicato a te.

Appassionati e professionisti del gusto hanno contribuito alla creazione di ricette speciali, che celebrano la ricchezza della cucina italiana.

Scopri chi sono e cerca i loro piatti nel nostro menu.



Andrea Ribaldone

Andrea Ribaldone

Coniuga sapientemente modernità e tradizione nel firmare alcuni dei nostri primi piatti.



Renato Bosco

Renato Bosco

Definito un "pizzaricercatore" perché con grande passione e sapienza calibra impasto, lievitazione e cottura, che rendono la sua pizza un vero capolavoro.



Simone Salvini

Simone Salvini

Maestro della cucina 100% vegetale, che inizia a sperimentare da piccolissimo, è un grande sostenitore della cucina ayurvedica.



Luca Montersino

Luca Montersino

Rinnova creativamente e con passione i classici della Pasticceria Italiana.



Salvatore De Riso

Salvatore De Riso

Pasticciere pluripremiato è un vero ambasciatore del Babà nel mondo.

PER
COMINCIARE

SfiziOsIAMO

con qualcosina di buono

FREDDI

Prosciutto di Parma DOP
con Parmigiano Reggiano e mostarda di pere **9,00€**

Capresina con burrata
o mozzarella di Bufala Campana DOP **8,50€**

CALDI

Fritturina di calamari e gamberi
con bastoncini di polenta **9,50€**

Polpettine rustiche di vitello **7,00€**

Fiori di zucca in pastella
con salsa rosa e paprika **7,00€**



AD OGNUNO
IL SUO SFIZIO!

GolosIAMO

...il gusto della tradizione

IL TAGLIERE

Prosciutto di Parma DOP con mozzarella
di Bufala Campana DOP o burrata, frisella,
pomodorini e olive leccino

15,00€

NON C'È ITALIA SENZA PRIMI.
SCOPRI LA BONTÀ
DELLE NOSTRE RICETTE,
DELLA TRADIZIONE E NON SOLO,
PREPARATE ESPRESSAMENTE
PER TE.



Primo AMORE

primi piatti fatti bene!

Tutti i nostri primi sono insaporiti con Parmigiano Reggiano.

PARMIGIANO
REGGIANO

LA PASTA

Utilizziamo solo pasta di semola di grano duro De Cecco.



Mezze maniche alla carbonara

Mezze maniche trifilate al bronzo con salsa carbonara,
guanciale croccante e scaglie di Pecorino Romano

13,50€

Mezzi paccheri tricolore

Mezzi paccheri trafilati al bronzo con sugo di pomodoro ciliegino,
burratina e granella di pistacchi

14,00€

IL RISOTTO

Risotto alla milanese

con riso Carnaroli Gran Riserva e cialda di Parmigiano Reggiano

13,50€

LA PASTA ALL'UOVO

Tortellini Amore

Tortellini alla bolognese con salsa al Parmigiano Reggiano
e cialda croccante di prosciutto di Parma DOP

14,50€

Pappardelle alla bolognese

Pappardelle all'uovo con ragù di carne 100% italiana
e cialda di Parmigiano Reggiano

13,50€

Ricette firmate da Andrea Ribaldone

Andrea Ribaldone 

I secondi... come li AMO

...alla griglia, fritti e in padella

Tutti i nostri secondi sono serviti con contorno di patate o spinaci al burro o insalata.

BURGER

Burger Amore

Hamburger con scottona e chianina (180 gr), bacon, cheddar, cipolla caramellata, insalata, pomodoro e salsa Amore

16,50€

WOW Burger

Bun alla curcuma, burger vegetale, hummus con piselli, fettine fondenti, bacon vegetale, pomodori e salsa WOW

13,00€

CARNE

Cotoletta alla milanese

Controfiletto di vitello (300 gr) in croccante panatura servito con salsa tartara

21,00€

Tagliata

Tagliata di manzo (300 gr) con rucola e Parmigiano Reggiano

22,00€

PESCE

Scottata di tonno pinna gialla

con spinacino, cipolla caramellata, germogli, sesamo nero e salsa rosa

20,00€

Frittura di gamberi e calamari e bastoncini di polenta 19,00€

Ricette firmate da Simone Salvini 



HAMBURGER
GRIGLIATI AL MOMENTO E
I CLASSICI DI CARNE E PESCE.
UNA FESTA PER IL PALATO!



IL PIACERE DI MANGIARE BENE.
PIATTI FRESCI E LEGGERI
SENZA RINUNCIARE AL GUSTO.

AMO me

...gusto e benessere ogni giorno

INSALATE

Salmone

Riso nero integrale, salmone affumicato, mango, avocado, cavolo rosso marinato, soia edamame, insalata, pomodorini e sesamo nero

14,00€

Bufala

Insalata, pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP mozzata a mano, olive leccine e capperi

14,00€

Tris di hummus

Riso nero integrale, hummus con barbabietola, hummus con piselli, hummus con curcuma, falafel con ceci e spinaci, soia edamame, cavolo rosso marinato, avocado, insalata, mango, pomodorini e sesamo nero

13,50€

Ricette firmate da Simone Salvini 

 Vegetariano

AMO la Pizza

...tonda croccante, gourmet o classica...

LA TONDA

Dalla forma classica tonda che Renato interpreta con un cornicione voluminoso, dal gusto in continua evoluzione. Impasto ad alta digeribilità derivante dalla lunga lievitazione, nel rispetto della tradizione.

La Margherita Saporé

Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP mozzata a mano, pomodorini al forno, germogli, pesto e basilico

14,00€

La Crudo

Mozzarella fiordilatte, stracchino, prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano, pomodorini al forno e rucola

16,00€

La Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, peperoni, 'nduja e olive leccine

15,50€

La Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi in olio, funghi freschi e olive leccine

15,50€

Aggiungi sapore alla tua pizza!

2,00€

Puoi scegliere tra questi ingredienti: salame piccante, prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, Prosciutto di Parma DOP

Ricette firmate da Renato Bosco 

SCOPRI L'INTERPRETAZIONE DELLA PIZZA DI RENATO BOSCO, CON ABBINAMENTI GOURMET E INGREDIENTI RICERCATI.



**PER CONCLUDERE
IN DOLCEZZA**

Ultimo Bacio

...i classici irresistibili...

I DOLCI

Tiramisù Amore 

7,00€

Frolla alla crema con fragole e mirtilli 

7,00€

Frolla al burro, crema pasticcera con pinoli, fragole e mirtilli

Babà 

7,00€

Babà inzuppato con bagna al rum, servito con crema, fragole e mirtilli

Ricette firmate da Luca Montersino 

LA FRUTTA E IL GELATO

Gelato

7,00€

Disponibile nei gusti: nocciola, cioccolato, crema, fragola

Frutta di stagione

7,00€

Frutta di stagione con gelato

7,50€

Ricette firmate da Salvatore De Riso 

NON È VITA SENZA DESSERT!
LASCIA TI TENTARE E REGALATI
UN PICCOLO MOMENTO DI DOLCEZZA.



I nostri caffè

l'Italia in una tazzina

L'espresso della casa

Il gusto napoletano del caffè tostato scuro.

Aroma intenso, con note di cioccolato e spezie.

2,00€

DecAmore

Intenso senza caffeina.

Aroma intenso, con note di cioccolato e spezie.

2,10€

I nostri caffè sono serviti con un cantuccio di accompagnamento.

Cosa beviAMO?

bevande e vini selezionati

ACQUA / BEVANDE

ACQUA	500 ml	2,50€	750 ml	3,50€
COCA-COLA			330 ml	4,00€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite</i>				
FUZE TEA			250 ml	4,00€
<i>Limone, Pesca</i>				
LURISIA			275 ml	4,00€
<i>Tonica, Aranciata, Gazzosa, Chinotto</i>				
SAN PELLEGRINO			200 ml	4,00€
<i>Limonata BIO, Aranciata amara BIO, Chinotto</i>				

LE BIRRE

OFFICINA DELLA BIRRA BIO			330 ml	6,00€
<i>La Bionda, La Weizen, La Rossa</i>				
PERONI NASTRO AZZURRO			330 ml	5,50€
PERONI NASTRO AZZURRO Zero			330 ml	4,50€
PORETTI 4 luppoli			330 ml	6,00€
BIRRA DEL BORGO Lisa			330 ml	6,00€
GRIMBERGEN Blanche			330 ml	6,00€
BALADIN Nazionale			330 ml	6,00€
BALADIN Rock&Roll			330 ml	6,00€
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA			200 ml	5,00€
<i>Peroni Nastro Azzurro e Peroni Cruda</i>				
BIRRA ALLA SPINA MEDIA			300 ml	6,00€
<i>Peroni Nastro Azzurro e Peroni Cruda</i>				

LE BOLLICINE

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
Valdobbiadene DOCG Prosecco "Col de Mez"	-	25,00€
<i>Colli del Soligo</i>		
Prosecco DOC Poeti - Bottega	5,00€	20,00€
Franciacorta DOCG Brut - Corte Fusia	-	45,00€
O White (bevanda analcolica) - Bottega	-	18,00€

I VINI ROSATI

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
Cerasuolo d'Abruzzo DOC "AVO" - Valle Martello	-	20,00€
Cirò Rosato DOC "Manyari" - Brigante	-	20,00€
Valtanesi Chiaretto DOC - Sguardi di Terra	-	25,00€

I VINI ROSSI

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
Barolo DOCG - Terre del Barolo	8,00€	20,00€
Amarone Valpolicella DOCG Villa Maria - Sartori	9,00€	25,00€
Nebbiolo Langhe DOC - Mario Costa	-	25,00€
Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso "Le Morete" - Manara	-	30,00€
Bolgheri Rosso DOC "Acciderba" - Serni	-	30,00€
Brunello di Montalcino DOCG - Piccini	9,00€	25,00€
Chianti Classico DOCG - Luiano	9,00€	30,00€
Morellino di Scansano DOCG - Montecivoli	-	25,00€
Primitivo Salento IGT "Terramare" Feudi di Guagnano	-	20,00€
Nero d'Avola Sicilia DOC "Donnatà" - Alessandro di Camporeale	-	20,00€
Cannonau di Sardegna DOC "Maimone" - Cantina della Vernaccia	-	20,00€
Negroamaro Salento IGT "Terramare" Feudi di Guagnano	-	20,00€

I VINI BIANCHI

	CALICE 125 ml	BOTTIGLIA 750 ml
Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC Petrucco	8,00€	30,00€
Roero Arneis DOCG - Mario Costa	5,00€	20,00€
Gewürztraminer Alto Adige DOC "Stoass" Pfitscher	-	39,00€
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli - Petrucco	-	30,00€
Vermentino di Sardegna DOC "Benas" Cantina della Vernaccia	-	20,00€
Verdicchio Castelli di Jesi DOC Conti di Buscareto	-	20,00€
Vernaccia di San Gimignano DOCG Fattoria San Donato	5,00€	20,00€
Pecorino Falerio DOC "Ribelle" - Bastianelli	-	25,00€
Cataratto Sicilia DOC "Benedè" Alessandro di Camporeale	-	20,00€
Etna Bianco Etna DOC "Trainara" Generazione Alessandro	-	35,00€
Greco di Tufo DOCG - Sertura	-	30,00€
Fiano di Avellino DOCG - Sertura	8,00€	30,00€

La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti.

Per informazioni sugli allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine: frittura di calamari e gamberi, fiori di zucca in pastella, polpettine rustiche, paste, bacon, salsa Amore, salsa carbonara, ragù, risotto, salsa al Parmigiano Reggiano, patate, spinaci, bun alla curcuma, burger vegetale, bun per hamburger, hamburger con scottona e chianina, cotoletta di vitello, tonno pinna gialla, bastoncini di polenta, riso nero integrale, pesto, hummus con barbabietola, hummus con piselli, hummus con curcuma, avocado, soia edamame, mango, cavolo rosso marinato, salmone affumicato, pizza tonda, pane, babà, tiramisù, frolla alla crema, crema. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.