

SERVUS

im

AMMIA

cucina mediterranea

#solodiverso

Elegant & Gemütlich, Authentisch & Anders.

Wir im AMEA sind ein kleines Team, das Essen liebt und lebt. Drinks, Wein, Antipasti, Pizza, und mehr. Wir teilen eure Leidenschaft für köstliche Speisen und erfrischende Getränke. Daher wollen wir unser kulinarisches Zuhause mit Euch allen teilen. Der Name AMEA stammt aus dem Lateinischen und ist ab sofort unsere gemeinsame „Geliebte“. Aufgrund einiger spezieller Zutaten und Gerichte, haben wir euch im Folgenden ein paar Information zusammengestellt.

Vitello Tonnato

ist eine aus dem Piemont stammende Antipasti. Bei dieser Vorspeise handelt es sich um dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, dass bei niedriger Temperatur im Ofen gegart wird. Das erkaltete Fleisch wird mit einer Thunfischsauce und Kapern serviert. Bei uns ist dabei selbstverständlich alles hausgemacht.

Fior di latte

Die „Blüte der Milch“ ist die kleine Schwester des Büffelmozzarellas. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

Cime di Rapa

wird auf Deutsch Stängelkohl genannt. Es handelt sich dabei um eine Kohlart welche vor allem in Italien, Spanien und Portugal angebaut wird.

Salsiccia

ist eine italienische, grobkörnige Rohwurst. Sie ähnelt in der Struktur einer groben Bratwurst. Je nach Region wird die Salsiccia mit verschiedenen Fleischsorten hergestellt und mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.

Tarallo

ist ein typisches salziges Gebäck aus Süditalien. Ein runder Cracker, der in seiner Textur einem Grissini ähnelt. Unser Tarallorezept kommt aus Venetien, wird mit Fenchelsamen verfeinert und selbstverständlich frisch hausgebacken.

Carne salada

ist ein traditionelles Fleischgericht aus dem Norden Italiens. Das Rindfleisch wird in Salzlake eingelegt und hat einen besonders langen Reifeprozess. Auf unserer Pizza Mats wird dieses Gericht neu interpretiert.

Pastrami

bezeichnet ein geräuchertes, gepökelt und gewürztes „rotes“ Fleisch vom Rind.

Tartufo

ist eine italienische Eisspezialität, die es in verschiedenen Genussrichtungen gibt. Ob Pistacchio mit erlesenen Pistazien, Bianco mit Kaffeeis oder das Nero mit Schokolade. Hier ist für alle Genießer etwas dabei.

Cremes

Unsere Cremes werden mit viel Hingabe in unserer Küche hausgemacht und transportieren das besondere Extra auf eure Gerichte. Freut euch auf unsere feinwürzige Pecorinocreme, die delikate Grana Padano Creme, eine milde Knoblauchcreme, edle Pistaziencreme, eine aromatische Zucchini-creme und unseren zu Creme verarbeiteten Cime di Rapa. Selbstverständlich sind auch unsere Mayonnaisen hausgemacht und runden unsere selbstkreierten Bomba-Gerichte exquisit ab.

Biga

Unsere Pizza ist leicht und luftig. Das liegt neben den ausgewählten Zutaten vor allem an der Herstellung. Wir produzieren zunächst einen Vorteig. Am Tag danach kommt der Hauptteig dazu. Insgesamt geht unser Teig so zwischen 4 und 6 Tage und machen ihn so bekömmlich.

@ameamuenchen

Damit wir uns nah sein können, auch wenn ihr nicht in der Gegend seid, versuchen wir euch immer darüber zu informieren was bei uns alles passiert.

c u c i n a m e d i t e r r a n e a

Auf eine wundervolle gemeinsame Zeit!

Eure AMEA-Crew

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

- Büffelmozzarella, Tomate, Rucola, Basilikum ^g
8,90
- Vitello Tonnato ^{c,d}
13,90
- Rucola-Salat mit Kirschtomaten, Walnüssen und Grana Padano Flakes ^g
8,90/mit Avocado 12,90
- Gemischte Vorspeisen (Käse, Oliven, Aufschnitt, Rucola) ^{8,g}
12,90
- Portion Oliven
4,90
- Bruschetta ^a
6,90

PIZZA Classiche

- Cosacca (Tomaten, Pecorino, Knoblauch, Oregano) ^{a,g}
7,90
- Margherita (Tomaten, Fior di latte, Basilikum) ^{a,g}
9,90
- Diavola (Tomaten, Fior di latte, scharfe Salame, Basilikum) ^{8,a,g}
12,90
- Tonno (Tomaten, Fior di latte, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano) ^{a,g}
13,90
- Prosciutto (Tomaten, Fior di latte, Gekochter Schinken) ^{a,g}
11,90
- Capricciosa (Tomaten, Fior di latte, Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven) ^{a,g}
13,90

PIZZA Speciali

- Lola (Fior di latte, Cime di Rapa Creme, Salsiccia, Pecorinocrema) ^{a,g}
15,90
- Tartufo (Grana Padano Creme, Ricotta, Trüffel, Trüffelöl) ^{a,g}
18,90
- Mortazza (Fior di latte, Mortadella, Rucola, Burrata, Pistaziencreme)
15,90 ^{a,g}
- Polpo (Fior di latte, Spinat, gegrillter Oktopus, Knoblauchcreme) ^{a,g}
17,90
- Michele (Fior di latte, Parmaschinken, Burrata, Rucola, Tarallo) ^{a,g}
16,90
- Ines (Tomaten, Auberginen, Büffelmozzarella, Basilikum) ^{a,g}
13,90
- Mats (Fior di latte, Carne salada, Ricotta, Zucchini-creme, Basilikum) ^{a,g}
17,90

BOMBA

- Pastrami (Pastrami, Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln süß sauer, Frischkäse, Senfmayonnaise) ^{1,3,a,c,g,j}
16,90
- Veggi (Avocado, Tomaten, Gurken, Rucola, Büffelmozzarella, Parmesanflakes, Zitrone, Honigmayonnaise) ^{a,g}
14,90

DESSERTS

- Pizza Fratelli (Schokoladencreme, Nüsse, Pistazien) ^{1,a,g}
9,90
- Tartufo Pistacchio ^{a,c,e,f,g,l}
6,90
- Tartufo Nero ^{a,c,e,f,g,l}
6,90
- Tartufo Bianco ^{a,c,e,f,g,l}
6,90

GETRÄNKEKARTE

WEIN

Weiß

- 2020 Lugana DOC Cá dei Frati, Italien, Lombardei¹
0,2/9,50 Flasche/36,90
- 2020 GutsSilvaner DQ BIO Weingut am Stein, VDP Gutswein
Deutschland, Franken¹
0,1/5,50 0,2/8,50 Flasche/27,90
- 2020 Elégance Chardonnay Joseph Castan, Qualitätswein Frankreich,
Languedoc¹
0,1/4,50 0,2/6,5 Flasche/19,90

Rot

- 2020 Primitivo di Manduria DOC¹
0,1/4,90 0,2/7,50 Flasche/26,90
- 2019 Merlot Monviert DOC, Italien, Friaul¹
0,1/4,90 0,2/7,50 Flasche/26,90

Rosé

- 2020 Bardolino Chiaretto Classico DOC¹
0,1/4,50 0,2/6,50 Flasche/21,90
- 2020 Frescobaldi Alie Rosé IGT¹
0,2/10,50 Flasche/38,90

Weinschorle¹

- Weiß/Rot/Rosé
0,2/4,90

PROSECCO

- Le Contesse Prosecco DOC Treviso Frizzante, Italien, Venetien¹
Flasche/17,90
- Soligo Prosecco Spumante Extra Dry DOC, Italien, Treviso¹
0,1/4,90 Flasche/26,90

BIER

- Helles vom Faß (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,3/3,20 0,5/4,20
- Helles alkoholfrei (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,5/4,20
- Weißbier ^α (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,5/4,20
- Weißbier alkoholfrei ^α (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,5/4,20
- Radler Naturtrüb (Flötzinger Bräu Rosenheim)
0,5/4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Tafelwasser still/medium
0,2/2,10 0,4/3,10
- Plose Gourmet Still/Sprudel
0,25/3,90 0,75/6,90
- Wolfra Säfte (Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber/Cranberry)
0,2/3,00
- Schorlen
0,2/2,80 0,4/4,20
- fritz-kola/ fritz kola zuckerfrei ^{2,6,11}
0,33/4,20
- Flötzinger Cola Mix ^{2,7,8,11}
0,5/4,20
- Plose Limonata/Aranciata/Chinotto ¹
0,25/3,90
- Mistelhain Tonic/Ginger Beer ¹⁰
0,2/3,90

LONGDRINKS

- Gin Tonic (Gin, Tonic) ¹⁰
9,50
- AMEA Tonic (Wermuth, Wodka, Tonic) ¹⁰
9,50
- Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limettensaft)
9,50
- Munich Mule (Gin, Ginger Beer, Limettensaft)
9,50
- AMEA Mule (Tequila, Ginger Beer, Limettensaft)
9,50
- Wodka Cranberry (Wodka, Cranberrysaft)
8,50
- Skinny P (Wodka, Sodawasser)
7,50

COCKTAILS&SPRITZGETRÄNKE

- Negroni (Gin, Campari, Wermuth, Angostura Bitter, Orangenzeste) ²
10,50
- Der Pate (Amaretto, Scotch)²
8,50
- Milano Torino (Campari, Wermuth, Orangenzeste) ²
8,50
- AMEA Bellini (Maracuja, Prosecco) ¹
5,90
- Hugo (Holundersirup, Lime, Prosecco, Soda, Limettenscheibe, Minze) ^{1,9}
7,90
- Pirlo (Weißwein, Aperol, Soda, Orangenscheibe)^{2,1}
7,90
- Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe) ^{2,1}
7,90
- AMEA Spritz (Maracuja, Campari, Prosecco, Soda, Orangenzeste) ^{2,1}
8,50

HEISSGETRÄNKE

- Espresso ¹¹
1,90
- Espresso Macchiatto ^{11,g}
2,20
- Doppio ¹¹
2,90
- Doppio Macchiatto ^{11,g}
3,20
- Cappucino ^{11,g}
3,20
- Flat White ^{11,g}
3,90
- Café crème ¹¹
2,90
- Americano ¹¹
3,20

c u c i n a m e d i t e r r a n e a

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Zusatzstoffe: 1. Konservierungsstoff, 2. Mit Farbstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Süßungsmittel Saccharin, 5. Süßungsmittel Cyclamat 6. Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, 7. Süßungsmittel Acesulfam, 8. Phosphathaltig, 9. Geschwefelt, 10. Chininhaltig, 11. Koffeinhaltig, 12. Geschmacksverstärker, 13. Geschwärtzt, 14. Gewachst, 15. Gentechnisch verändert
Allergene: a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse