

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. Passend dazu haben wir unseren Namen AMEA gewählt. Er stammt aus dem Lateinischen und bedeutet „Geliebte“.

Aufgrund einiger sehr spezieller Zutaten und Gerichte, haben wir euch im Folgenden ein paar Information darüber zusammengestellt. Bei weiteren Fragen steht euch unser Personal jederzeit gerne zur Verfügung!

Auf eine wundervolle gemeinsame Zeit!

Eure AMEA-Crew

Fior di latte

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

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.

Alici di Cetara

Die Alici (Sardellen) aus Cetara sind eine absolute Delikatesse. Cetara ist ein kleines Dorf an der Amalfiküste in der Region Kampanien.

Scamorza affucimata

Der italienische Kuhmilchkäse zählt zu den Brühkäsesorten Filata wie auch der bekanntere Mozzarella. Ein spezielles Kalträucherverfahren mit Buchenholz gibt dem aromatischem Scamorza noch einmal eine ganz besondere Rauchnote

Cremes

Unsere Cremes, Dressings und einige Öle werden mit viel Hingabe in unserer Küche hausgemacht und transportieren das besondere Extra auf eure Gerichte. Freut euch auf die delikate Grana Padano Creme, unser erfrischendes Zitronendressing, das aromatische Knoblauchöl und viele mehr.

Biga

Unsere Pizza ist leicht und luftig. Das liegt neben den ausgewählten Zutaten vor allem an der Herstellung. Wir produzieren zunächst einen Vorteig, der über Nacht ruht. Am Tag danach kommt der Hauptteig dazu. Insgesamt geht unser Pizzateig so zwischen 48 und 72 Stunden. Diese lange Teigführung macht ihn so besonders bekömmlich.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

- **Bufala**
Ganzer Büffelmozzarella mit Tomate, Rucola, Basilikum ^g
10,90
- **Vitello Tonnato su Focaccia**
Kalbsmaiserl mit hausgemachter Thunfischcreme und ganzen Kapernäpfeln auf frischer Focaccia^{a,c,d}
14,90
- **Tris di Verdure su Focaccia**
Gebratene Paprika, Auberginen und Zucchini auf frischer Focaccia^a
12,90
- **Prosciutto di Parma e Burrata**
Leichter Parmaschinken mit zartem Burrata^{8,a,g}
13,90
- **Insalata Rucola**
Leichter Rucola-Salat mit Tomaten, Walnüssen und Grana Padano Flakes ^g
8,90/mit Avocado 12,90
- **Antipasti Misto**
Gemischte Vorspeisen mit Büffelmozzarella, Gemüse, Oliven, Aufschnitt, Rucola) ^{8,g}
15,90
- **Olive**
Eine Portion Oliven mit Brot
4,90
- **Bruschette**
Drei Scheiben Bruschetta auf Rucolabett^a
6,90

PIZZE

Cosacca

(Tomaten, Pecorino, Knoblauch, Oregano) ^{a,g}
8,90

Margherita

(Tomaten, Fior di latte, Basilikum) ^{a,g}
11,90

Diavola

(Tomaten, Fior di latte, scharfe Salame, Basilikum) ^{8,a,g}
14,90

Prosciutto

(Tomaten, Fior di latte, Gekochter Schinken, Basilikum) ^{1,3,a,g}
13,90

Capricciosa

(Tomaten, Fior di latte, Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Basilikum) ^{1,3,a,g}
15,90

Vegano

(Kürbis, Wirsing, Bohnen, Kirschtomaten) ^a
16,90

Tricolore

(Fior di Latte, Rucolapesto, Kirschtomaten, Burrata, Basilikum) ^{a,e,g}
16,90

Michele

(Fior di latte, Parmaschinken, Burrata, Rucola, Tarallo, Basilikum) ^{a,g}
17,90

Ines

(Auberginen, Tomaten, Fior di Latte, Büffelmozzarella, Basilikum) ^{a,g}
16,90

Cetara

(Kürbis, Büffelmozzarella, Alici di Cetara, Kirschtomaten, Zitronenschale) ^{1,3,a,d,g}
18,90

Bilbo

(Steinpilze, geräucherter Scamorza, Grana Padano, Rosmarin) ^{a,g}
18,90

Tartufo

(Grana Padano, Ricotta, Trüffel, Trüffelöl) ^{a,g}
19,90

Baccalà

(violette Kartoffeln, geräucherter Scamorza, Kabeljau, Leccino Oliven, Paprika, Oregano) ^{1,3,a,d,g}
18,90

DESSERTS

- Tartufo Pistacchio *a,c,e,f,g,l*
(Eisspezialität aus Kalabrien mit Pistazieneis)
6,90
- Tartufo Nero *a,c,e,f,g,l*
(Eisspezialität aus Kalabrien mit Schokoladeneis und Kakao)
6,90
- Tartufo Bianco *a,c,e,f,g,l*
(Eisspezialität aus Kalabrien mit Kaffeeis und Kokosraspeln)
6,90
- Pizza Fratelli *1,3,a,e,g*
(frische Pizza mit Nutella und Nüssen)
10,90
- Panna Cotta *g*
(Italienisches Dessert aus Sahne mit hausgemachtem Himbeerpüree)
5,90
- Tiramisù *a,c,g*
(Dessertklassiker aus Venetien)
6,90

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

GETRÄNKEKARTE

WEIN

Weiß

- 2021 Lugana DOC Cá dei Frati, Italien, Lombardei'
0,2/9,50 Flasche/36,90
- 2020 GutsSilvaner DQ BIO Weingut am Stein, VDP Gutswein
Deutschland, Franken'
0,1/5,50 0,2/8,50 Flasche/27,90
- 2020 Elégance Chardonnay Joseph Castan, Qualitätswein Frankreich,
Languedoc'
0,1/4,50 0,2/6,5 Flasche/21,90

Rot

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

Rosé

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

Weinschorle¹

- Weiß/Rot/Rosé'
0,2/4,90

PROSECCO

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

BIER

- Helles vom Faß (Schlossbrauerei Maxrain)
0,3/3,20 0,5/4,20
- Helles alkoholfrei (Schlossbrauerei Maxrain)
0,5/4,20
- Weißbier^a/Weißbier alkoholfrei^a (Schlossbrauerei Maxrain)
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 und Nektare
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber/Cranberry)
0,2/3,00
- Saftschorlen
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/Chinotto¹
0,25/3,90
- Mistelhain Tonic/Ginger Beer¹⁰
0,2/3,90

APERITIVI

- Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
7,90
- Pirlo
(Weißwein, Aperol, Soda)^{2, 1}
7,90
- Amalfi Spritz
(Limoncello, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
7,90
- Mondino Spritz
(Mondino, Johannisbeersaft, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
8,50
- AMEA Spritz
(Maracuja, Campari, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
8,50
- Hugo
(Holundersirup, Limettensaft, Prosecco, Soda) ^{1, 9}
7,90
- AMEA Winter Spritz
(Rum, Karamelsirup, Prosecco, Soda) ^{1, 2, 9}
8,50
- AMEA Bellini
(Maracuja, Prosecco) ^{1, 9}
5,90
- AMEA Virgin (alkoholfrei)
(Mondino Senza, Maracujasaft, Soda)^{2, 1}
7,90
- Hugo Virgin Spice (alkoholfrei)
(Holundersirup, Limettensaft, Ginger Beer, Soda)^{2, 1}
7,90

COCKTAILS

- Negroni
(Gin, Campari, Wermuth, Angostura Bitter) ²
10,50
- Negroni Sbagliato
(Campari, Wermuth, Prosecco) ²
9,50
- Milano-Torino
(Campari, Wermuth) ²
8,50
- AMEAcolada
(Kokoslikör, Wermuth, Maracujasaft) ²
9,50
- Der Pate
(Amaretto, Scotch)²
8,50
- Amaretto Sour
(Amaretto, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,50
- Aperol Sour
(Amaretto, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,50
- Whisky Sour
(Single Malt Whisky, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,50

LONGDRINKS

- Gin Tonic
(Brick Gin, Tonic Water) ¹⁰
9,50
- AMEA Tonic
(Wermuth, Wodka, Tonic Water) ¹⁰
9,50
- Moscow Mule
(Wodka, Ginger Beer, Limettensaft)
9,50
- AMEA Mule
(Tequila, Ginger Beer, Limettensaft)
9,50
- Campari Soda
(Campari, Soda) ²
7,50
- Munich Mule
(Gin, Ginger Beer, Limettensaft)
9,50
- Aperol Tonic
(Aperol, Tonic Water)
9,50
- Amaretto Mela
(Amaretto, Apfelsaft)
8,50
- Wodka Cranberry
(Wodka, Cranberrysaft)
8,5
- Skinny P
(Wodka, Soda, Limettensaft)
7,50

SPIRITUOSEN

- Amaro Montenegro²
- Averna Amaro²
- Ramazotti²
- Molinari Sambuca
- Bio-Limoncello von Walcher
- Bombay Dry Gin
- Bio-Brick Gin
- Dolin Wermuth²
- Frangelico Haselnusslikör²
- Grappa Sarpa di Poli
- Cazcabel Tequila
- Legendario Elixir de Cuba Rumlikör²
- Mondino Bio Aperitivo
- Bio-Partisan Vodka
- Tamnavulin Single Malt Scotch²

2cl/3,90

4cl/6,90

versch. Single Malt Scotch² 2cl/7,50

HEISSGETRÄNKE

- Espresso¹¹
1,90
- Espresso Macchiato ^{11,g}
2,20
- Doppio ¹¹
2,90
- Doppio Macchiato ^{11,g}
3,20
- Cappucino ^{11,g}
3,20
- Flat White ^{11,g}
3,90
- Café crème ¹¹
2,90
- Americano ¹¹
3,20
- Kindercappucino^g
0,00

Alle Heißgetränke die Milch enthalten können ohne Aufpreis auch mit Hafermilch bestellt werden!

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