

SERVUS

im

ANNIEA

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

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.

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

Panuzzo del Mese

neapolitanischer Street-Food Klassiker - Sandwich aus Pizzateig, gefüllt in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Ob vegetarisch, mit Tomaten und Mozzarella, vegan mit verschiedenem Gemüse oder für alle Fleischliebhaber mit Pancetta oder Prosciutto. Alles ist möglich.

Bio-Mehl

Wir beziehen unser Bio-Pizzamehl direkt aus Italien. Nach alter Tradition werden die unbehandelten und ungeschälten Weizenkörner durch einen Stein fein gemahlen. Hiermit bleiben alle wichtigen Nährstoffe im Mehl enthalten und sorgen für eine ganz besondere Textur, die man schmeckt!

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

- **Mozzarella di Bufala**
Ganzer Büffelmozzarella mit Tomate, Rucola, Basilikum ^g
10,90
- **Prosciutto di Parma con Burrata e Melone**
Leichter Parmaschinken mit zartem Burrata und frischer Netzmelone ^{8,9g}
16,90
- **Insalata Rucola**
Leichter Rucola-Salat mit Tomaten, Walnüssen und Grana Padano Flakes ^g
8,90/mit Avocado +4,00€ /mit Burrata +6,00€/mit Büffelmozzarella +6,00€
- **Antipasti Misto**
Gemischte Vorspeisen mit Büffelmozzarella, Gemüse, Aufschnitt ^{8,9g}
15,90
- **Bresaola con Rucola e Grana Padano**
Zarter italienischer Rinderschinken mit würzigem Rucola und aromatischem Grana Padano ^{8,9g}
9,90
- **Olive**
Eine Portion Oliven mit Brot
4,90
- **Bruschette**
Geröstete Scheiben hausgebackenes Brot mit Tomatenragu auf Rucolabett^a
6,90

PIZZE Classiche

Margherita

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

11,90

Diavola

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

14,90

Prosciutto (bianca)

(Fior di latte, Gekochter Schinken, Stracciatella) ^{1,3,a.g}

15,90

Cosacca

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

10,90

Erstellt euch gerne auch selbst eure individuelle Kreation mit folgenden Extrazutaten:

Extras zu unseren Pizzen:

- Artischocken	3,50€	- Rucola	2,50€
- Auberginen	4,00€	- Sardellen	4,00€
- Bresaola	4,00€	- Scamorza affumicata	4,00€
- Büffelmozzarella	6,00€	- Scharfe Salame	3,50€
- Burrata	6,00€	- Steinpilze	5,00€
- Extra Mozzarella	3,50€	- Stracciatella	4,00€
- Gorgonzola	4,00€	- Trüffel	6,00€
- Grana Padano Flakes	3,50€	- Trüffelöl	2,00€
- Olive	2,50€	- Zwiebeln	2,50€
- Prosciutto cotto	3,00€	- Tomatensoße	2,00€
- Prosciutto di Parma	4,00€		

PANUOZZO DEL MESE

neapolitanischer Street-Food Klassiker - Sandwich aus Pizzateig, gefüllt in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

Fragt unser Personal nach der aktuellen Kreation!

PIZZE Speciali

Tartufo (bianca)

(Grana Padano Crème, Trüffel der Saison, Trüffelöl, Stracciatella) ^{a,g}

20,90 dazu passend: Prosciutto cotto + 3,00 oder Bresaola + 4,00

Ines (bianca)

(Aubergine, Grana Padano, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) ^{a,g}

18,90

Michele (bianca)

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

18,90

Ligure (bianca)

(Kirschtomaten, Olive, Sardellen, Kapern, Stracciatella) ^{a,d,g}

18,90

Rustica (bianca)

(Fior di Latte, Salsiccia, Paprika, Zwiebeln) ^{1,3,a,g}

18,90€

Bufala

(Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) ^{a,g}

17,90€

Bilbo (bianca)

(Kartoffel, Steinpilze, geräucherter Scamorza, Waldkräuter) ^{a,g}

18,90

Tricolore (bianca)

(Kirschtomaten, Fior di Latte, Rucola, Burrata, Basilikum) ^{a,e,g}

17,90

Extras zu unseren Pizzen:

- Artischocken	3,50€	- Rucola	2,50€
- Auberginen	4,00€	- Sardellen	4,00€
- Bresaola	4,00€	- Scamorza affumicata	4,00€
- Büffelmozzarella	6,00€	- Scharfe Salame	3,50€
- Burrata	6,00€	- Steinpilze	5,00€
- Extra Mozzarella	3,50€	- Stracciatella	4,00€
- Gorgonzola	4,00€	- Trüffel	6,00€
- Grana Padano Flakes	3,50€	- Trüffelöl	2,00€
- Olive	2,50€	- Zwiebeln	2,50€
- Prosciutto cotto	3,00€	- Tomatensoße	2,00€
- Prosciutto di Parma	4,00€		

DESSERTS

- Tartufo Pistacchio *a,c,e,f,g,l*
(Eisspezialität aus Kalabrien mit Pistazien- und Mandeleis)
7,50
- Tartufo Nero *a,c,e,f,g,l*
(Eisspezialität aus Kalabrien mit Schokoladeneis, Haselnüssen und Kakao)
7,50
- Tartufo Limoncello *a,c,e,f,g,l*
(Eisspezialität aus Kalabrien mit Zitroneneis und Limoncello)
7,50
- Pizza Fratelli *1,3,a,e,g*
(frische Pizza mit Nutella und Nüssen)
11,90
- Panna Cotta *g*
(Italienisches Dessert aus Sahne, echter Bourbon-Vanille mit hausgemachtem Himbeerpüree)
6,50

A M M E A

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

GETRÄNKEKARTE

WEIN

Weiß

- 2023 Lugana DOC Cá dei Frati, Italien, Lombardei'
0,2/10,90 Flasche/38,90
- 2021 GutsSilvaner DQ BIO Weingut am Stein, VDP Gutswein
Deutschland, Franken'
0,1/6,90 0,2/9,90 Flasche/30,90
- 2022 Elégance Chardonnay Joseph Castan, Qualitätswein Frankreich,
Languedoc'
0,1/4,90 0,2/7,9 Flasche/25,90

Rot

- 2022 Primitivo di Manduria DOC, Italien, San Gregorio'
0,1/5,90 0,2/8,90 Flasche/29,90
- 2022 Merlot Monviert DOC, Italien, Friaul'
0,1/5,90 0,2/8,90 Flasche/29,90

Rosé

- 2022 Bardolino Chiaretto Classico DOC'
0,1/4,90 0,2/7,90 Flasche/25,90
- 2021 Frescobaldi Alie Rosé IGT'
0,2/10,90 Flasche/38,90

Weinschorle'

- Weiß/Rot/Rosé'
0,2/5,90

PROSECCO

- Le Contesse Prosecco DOC Treviso Frizzante, Italien, Venetien'
0,1/3,90 Flasche/17,90
- Soligo Prosecco Spumante Extra Dry DOC, Italien, Treviso'
Flasche/26,90

BIER

- Helles vom Faß (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,3/3,50 0,5/4,70
- NOAM Helles (Premium-Lager in Bayern gebraut)
0,33/5,20
- Helles alkoholfrei (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,5/4,70
- Weißbier^a/Weißbier alkoholfrei^a (Schlossbrauerei Maxlrain)
0,5/4,70
- Radler Naturtrüb (Flötzinger Bräu Rosenheim)
0,5/4,50

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
- Säfte und Nektare von WOLFRA
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber/Cranberry)
0,2/3,00
- Saftschorlen
0,2/2,80 0,4/4,50
- fritz-kola/ fritz kola zuckerfrei^{2,6,11}
0,33/4,20
- Flötzinger Cola Mix^{2,7,8,11}
0,5/4,50
- 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}
8,50
- Campari Spritz
(Campari, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
8,50
- Pirlo
(Weißwein, Aperol, Soda)^{2, 1}
8,50
- Sarti Spritz
(Sarti Rosa, Prosecco, Soda)^{2, 1}
8,90
- Amalfi Spritz
(Limoncello, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
8,90
- Mondino Spritz
(Mondino, Johannisbeersaft, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
8,90
- AMEA Spritz
(Maracuja, Campari, Prosecco, Soda) ^{2, 1,9}
8,90
- Hugo
(Holundersirup, Limettensaft, Prosecco, Soda) ^{1, 9}
8,90
- AMEA Winter Spritz
(Rum, Karamelsirup, Prosecco, Soda) ^{1, 2, 9}
8,90
- AMEA Bellini
(Maracuja, Prosecco) ^{1, 9}
5,90
- AMEA Virgin (alkoholfrei)
(Mondino Senza, Maracujasaft, Soda)^{2, 1}
8,50
- Hugo Virgin Spice (alkoholfrei)
(Holundersirup, Limettensaft, Ginger Beer, Soda)^{2, 1}
8,50

COCKTAILS

- Negroni
(Gin, Campari, Wermuth, Angostura Bitter) ²
10,90
- Negroni Sbagliato
(Campari, Wermuth, Prosecco) ²
9,90
- Milano-Torino
(Campari, Wermuth) ²
8,90
- AMEAcolada
(Kokoslikör, Wermuth, Maracujasaft) ²
9,90
- Espresso Martini
(Wodka, Khalua, Espresso) ^{2,11}
10,90
- Der Pate
(Amaretto, Scotch) ²
9,90
- Amaretto Sour
(Amaretto, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,90
- Aperol Sour
(Aperol, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,90
- Whisky Sour
(Single Malt Whisky, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,90
- Averna Sour
(Averna, Zitronensaft, Apfelsaft) ²
9,90
- AMEAmea
(Aperol, Wodka, Rhababersaft, Limettensaft, Holundersirup)
9,90
- Virgin Amore (alkoholfrei)
(Mondino Senza, Cranberrysaft, Maracujasaft, Holundersirup)
9,90

LONGDRINKS

- Gin Tonic
(Brick Gin, Tonic Water) ¹⁰
9,90
- AMEA Tonic
(Wermuth, Wodka, Tonic Water) ¹⁰
9,90
- Aperol Tonic
(Aperol, Tonic Water)
9,90
- Moscow Mule
(Wodka, Ginger Beer, Lime Juice)
9,90
- Munich Mule
(Gin, Ginger Beer, Limettensaft)
9,90
- AMEA Mule
(Tequila, Ginger Beer, Limettensaft)
9,90
- Campari Soda
(Campari, Soda) ²
7,90
- Amaretto Mela
(Amaretto, Apfelsaft)
8,90
- Wodka Cranberry
(Wodka, Cranberrynektar)
8,90
- Skinny P
(Wodka, Soda, Limettensaft)
7,90

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
- Khalua Kaffeeликör
- Tamnavulin Single Malt Scotch²

2cl/3,90

4cl/6,90

versch. Single Malt Scotch² 2cl/7,50

HEISSGETRÄNKE

- Espresso¹¹
1,90
- Espresso Macchiatto^{11,g}
2,20
- Doppio¹¹
2,90
- Doppio Macchiatto^{11,g}
3,20
- Espresso Corretto¹¹
3,90
- Cappuccino^{11,g}
3,20
- Flat White^{11,g}
3,90
- Café crème¹¹
2,90
- Americano¹¹
3,20
- Kindercappuccino^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. Gewächst, 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