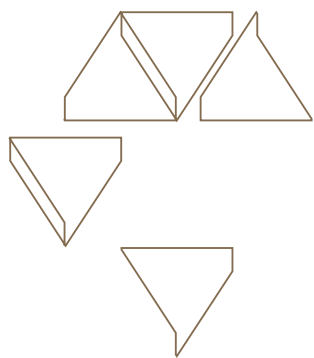




# AMIRÉ

## Bistrot & Lounge

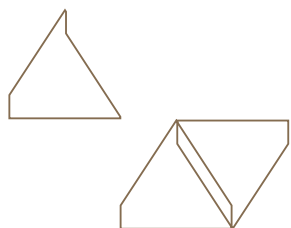


**SENZA GLUTINE** Tutti i primi piatti e i piatti di pasta possono essere realizzati senza glutine.

Le portate senza glutine sono servite su piatti di colore diverso.

**GLUTENFREI** Alle Vorspeisen und Nudelgerichte können glutenfrei zubereitet werden. Glutenfreie Gerichte werden auf andersfarbigen Tellern serviert.

**GLUTEN FREE** All the main dishes and pasta dishes can be made gluten-free. Gluten-free dishes are served on different colored plates.



## APERITIVO MISTO

### PER IL CENTRO TAVOLA ...

Burro di alpeggio, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche al forno con rosmarino e arancia, Lardo di Colonnata, Prosciutto Crudo di Parma "Riserva Nonno Bruno" Ponte Romano, burrata e Aceto Balsamico Tradizionale, gamberi fritti in pastella e salsa alla paprika

### GEMISCHTER APERITIF, FÜR DEN TAFELAUFSATZ ...

Bauernbutter, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, gebackene Taggiasca-Oliven mit Rosmarin und Orangen, „Lardo di Colonnata“, „Prosciutto Crudo di Parma Riserva Nonno Bruno Ponte Romano“, Burrata und Aceto Balsamico Tradizionale, frittierte Garnelen mit Paprika Sauce

### MIXED APPETIZER, FOR THE TABLE ...

Alp butter anchovies from the Cantabrian Sea, baked taggiasca olives with rosemary and orange, "Lardo di Colonnata", "Prosciutto Crudo di Parma Riserva Nonno Bruno Ponte Romano", burrata with Aceto Balsamico Tradizionale, fried shrimps and paprika sauce



## SALUMI E FORMAGGI

### ... DA CONDIVIDERE

Speck del maso, "Kaminwurst", pancetta affumicata, formaggi

### WURST- UND KÄSESORTEN ... ZUM TEILEN

Speck, Kaminwurst, geräucherter Bauchspeck, Käsesortiment

### COLD CUTS AND CHEESES ... TO BE SHARED

Speck, "Kaminwurst", smoked bacon, cheese selection



## PIZ BUN

### TRE PANINETTI AL LATTE TOSTATI E CALDI FUORI, FARCITI E TIEPIDI ALL'INTERNO ... DA CONDIVIDERE

Salmerino affumicato, cavolo verza marinato, maionese al rafano • Maialino sfilacciato, salsa barbecue di mela, patate alla brace, erba cipollina • Terrina di verdure, la sua salsa, maionese al prezzemolo, mandorle; il tutto servito con patatine fritte

### DREI MILCHBRÖTCHEN, AUSSEN GETOASTET UND WARM, INNEN GEFÜLLT UND KANDIERT ... ZUM TEILEN

Gräucherter Saibling, marinierter Wirsing, Merrettich-Mayonnaise • Pulled pork, Apfel-Barbecue Sauce, gegrillte Kartoffeln, Schnittlauch • Gemüse-Terrine, Gemüse-Sauce, Petersilienmayonnaise, Mandeln; alle serviert mit Pommes frites

### THREE MILK BUNS TOASTED AND WARM OUTSIDE, STUFFED AND WARM INSIDE ... TO BE SHARED

Smoked char fish, marinated cabbage, horseradish-mayonnaise • Pulled pork, apple barbeque sauce, grilled potatoes, chives • Vegetable terrine, vegetable sauce, parsley mayonnaise, almonds; all served with French fries



## SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti Monograno Felicetti, aglio, olio, prezzemolo e vongole  
Spaghetti Monograno Felicetti, Knoblauch, Olivenöl, Zwiebeln und Muscheln  
Spaghetti Monograno Felicetti, garlic, olive oil, parsley and clams



46

## ZUPPA D'ORZO E TURTRES

22

Orzo perlato, carota, patate, sedano, cipolla, prosciutto affumicato, erba cipollina e "Turtres"

Perlgerste, Karotte, Kartoffel, Sellerie, Zwiebel, geräucherter Schinken, Schnittlauch und "Turtres"

Pearl barley, carrot, potatoes, celery, onion, smoked ham, chives and "Turtres"



## SCIARE CON GUSTO 2024-25

34

### UN'EDIZIONE DEDICATA ALLA VIVACITÀ

### PANCIA DI MAIALINO, MELA GRANNY SMITH, POLENTA AL GRAUKÄSE

Un piatto dello Chef Giancarlo Morelli, Pomiroeu, Seregno (MB)  
Vino abbinato - Chardonnay Riserva St. Valentin 2021

**IL BUONO CHE FA BENE** - Ordinando questa portata, sosterrai un'associazione benefica dedicata alle cure palliative pediatriche: per ogni piatto verranno donati 3€ alla Fondazione La Miglior Vita Possibile, con l'obiettivo di contribuire alla realizzazione di un nuovo hospice pediatrico con competenze sul Triveneto.  
GIULAN, grazie a tutti i buongustai che aiutano ad aiutare.

### SCHWEINEBAUCH, GRANNY SMITH APFEL, POLENTA UND GRAUKÄSE

Ein Gericht von Chefkoch Giancarlo Morelli, Pomiroeu, Seregno (MB)  
Passender Wein - Chardonnay Riserva St. Valentin 2021

**DAS GUTE, DAS GUT TUT** - Mit der Bestellung dieses Gerichts unterstützen Sie eine Wohltätigkeitsorganisation, die sich der pädiatrischen Palliativmedizin widmet: Für jedes Gericht werden 3€ an die Fondazione La Miglior Vita Possibile gespendet, mit dem Ziel, zum Bau eines neuen Kinderhospizes in der Region Triveneto beizutragen.  
GIULAN, vielen Dank an alle Feinschmecker, die mitgemacht haben.

### PORK BELLY, GRANNY SMITH APPLE, GRAUKÄSE POLENTA

A dish by Chef Giancarlo Morelli, Pomiroeu, Seregno (MB)  
Paired wine - Chardonnay Riserva St. Valentin 2021

**THE GOOD THAT DOES GOOD** - By ordering this dish, you are supporting a charity dedicated to paediatric palliative care: for every dish ordered, €3 will be donated to the Fondazione La Miglior Vita Possibile, with the aim of contributing to the creation of a new paediatric hospice with expertise in the Triveneto region.  
GIULAN, thanks to all the gourmets who help.



## KAISERSCHMARREN

22

### PER I PIÙ GOLOSI ... DA CONDIVIDERE

Impasto dolce di uova e farina con uvetta alla grappa e mandorle tostate. Il tutto caramellato in padella e servito con salsa alla vaniglia e composta di mirtillo rosso.

### FÜR SÜSSE FEINSCHMECKER ... ZUM TEILEN

Süßer Teig aus Eiern und Mehl mit in Grappa eingetränkte Rosinen und gerösteten Mandeln. Alles in einer Pfanne karamellisiert und mit Vanillesauce und Preiselbeermarmelade begleitet.

### FOR THE SWEET TOOTH ... TO BE SHARED

Sweet dough made from eggs and flour with grappa-soaked raisins and roasted almonds. All caramelized in a pan and accompanied with vanilla sauce and cranberry jam.



28

28

36



# AMIRÉ

Bistrot & Lounge

