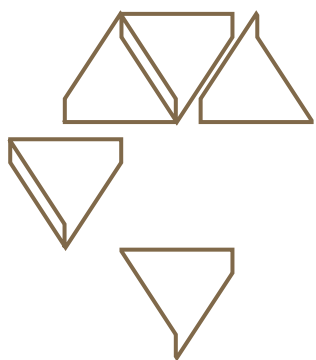




AMIRÉ

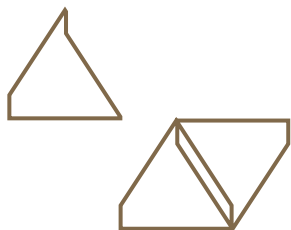
Bistrot & Lounge



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.



DA CONDIVIDERE / ZUM TEILEN / TO BE SHARED

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 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 und 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 and paprika sauce



APERI SUSHI BOÉ

4 pz Salmone Avocado roll, 4 pz Shrimp tempura Roll, 4 pz Giulia Roll, 4 pz Rainbow Roll, 4 pz Nigiri di Salmone

4 Stk. Lachs-Avocado-Roll, 4 Stk. Garnelen-Tempura-Roll, 4 Stk. Giulia-Roll, 4 Stk. Rainbow-Roll, 4 Stk. Lachs-Nigiri

4 pcs Salmon Avocado Roll, 4 pcs Shrimp Tempura Roll, 4 pcs Giulia Roll, 4 pcs Rainbow Roll, 4 pcs Salmon Nigiri



SALUMI E FORMAGGI

WURST- UND KÄSESORTEN
COLD CUTS AND CHEESES

Speck del maso, “Kaminwurst”, pancetta affumicata e formaggi

Speck, Kaminwurst, geräucherter Bauchspeck und Käsesortiment

Speck, “Kaminwurst”, smoked bacon, cheese selection



KAISERSCHMARREN

PER I PIÙ GOLOSI

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

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

FOR THE SWEET TOOTH

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.



ZUPPE / SUPPE / SOUPS

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”



PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES

SCIARE CON GUSTO 2025-26

28

CHEF ENRICO „CHICCO“ CEREÀ - Brusaporto, Bergamo (BG)
MICHELIN STARS 🌸🌸🌸

FUSILLONI, RAGÙ DI LEPRE, CIOCCOLATO E MOU DI TUORLO D'UOVO
Vino abbinato – Lagrein Ora in Ora - Carlotto

FUSILLONI, HASENRAGOUT, SCHOKOLADE UND EIGELB-KARAMELL
Passender Wein – Lagrein Ora in Ora - Carlotto

FUSILLONI, HARE RAGÙ, CHOCOLATE AND EGG YOLK CARAMEL
Paired wine – Lagrein Ora in Ora - Carlotto

IL GUSTO DEL BENE - Ordinando questo piatto, donerai 3 € alla Fondazione La Miglior Vita Possibile. GIULAN, grazie a tutti i buongustai che aiutano ad aiutare.

GENUSS FÜR DAS GUTE - Mit der Bestellung dieses Gerichts werden 3 € an die Stiftung La Miglior Vita Possibile gespendet. GIULAN, vielen Dank an alle Feinschmecker, die mitgemacht haben.

A TASTE FOR GOOD - By ordering this dish, you will donate € 3 to the La Miglior Vita Possibile Foundation. GIULAN, thanks to all the gourmets who help.



SECONDI PIATTI / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

TATAKI BOÉ

32

Tataki di tonno leggermente scottato, pomodorini, olive taggiasche e sugo al pomodoro.

Leicht angebratener Thunfisch-Tataki, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Tomatensauce

Lightly seared tuna tataki, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and tomato sauce





AMIRÉ

Bistrot & Lounge

