

MENU

PRIMAVERA/ESTATE



AMANTE CAFÈ

030 3752472

amantebrescia@gmail.com

WWW.AMANTEBRESZIA.IT

TAGLIERE DI SALUMI

€ 17

Capocollo, Crudo di Parma 24 mesi,
Speck del Trentino, Salame nostrano

CRUDO E BURRATA

€ 17

Crudo di Parma 24 mesi,
Burrata d'Andria D.O.P.
(7)

SELEZIONE DI FORMAGGI € 26

Degustazione di formaggi di malga.
La selezione comprende formaggi
vaccini, di capra, di pecora, erborinati
e una burrata d'Andria.
Serviti con noci e confetture di stagione.
(7,8,12)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 35

LE TAPAS

BRESAOLA

€ 9

Rucola e scaglie di parmigiano reggiano

POLLO AL CURRY e latte di cocco

€ 9

con riso basmati
(1,7,9)

IL VITELLO È TONNATO

€ 9

Fettine di vitello in salsa tonnata
(3,4,7)

JALAPENOS

€ 9

Crocchette di jalapenos e formaggio
(1,7)

BRUSCHETTA AL CRUDO

€ 9

pane, pomodorini, prosciutto crudo
di Parma 24 mesi, stracciatella
(1,7)

BRUSCHETTA AL SALMONE

€ 9

pane, salmone norvegese affumicato
avocado e philadelphia
(1,4,7)

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

€ 12

con crostone di pane, philadelphia
e pomodorini
(1,4,7)

POLLO ALLA SOIA

€ 9

con riso basmati
(1,6,7,9)

*People who love to eat,
are always the best people*



UNO NON PUÒ PENSARE BENE. AMARE BENE.
DORMIRE BENE...
SE NON HA MANGIATO BENE



PRIMI DI TERRA

CASONCELLI alla bresciana € 13
burro e salvia (1,7)

MACCHERONI salsa di datterini € 15
gialli, stracciatella e basilico
(1,7,9)

SPAGHETTI al pesto homemade € 14
(1,7,8)

SECONDI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA condita con € 17
capperi, sale, pepe... scaglie di
Parmigiano Reggiano e senape antica.
(10)

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA € 25
riduzione di Amarone, ribes rosso
e ciliegie al maraschino
(1,7,9)

ALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI MANZO "LIMOUSINE" € 20
con patate rustiche al forno

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA € 25
"MAZURY"
con patate rustiche al forno

PRIMI DI PESCE

CALAMARATA CON POLPO* € 16
e pomodoro ciliegino
(1,4,7,9)

FUSILLONI E GAMBERI* € 17
mazzancolle, pomodorini freschi
e gamberi argentini
(1,2,4,7,9)

SPAGHETTI al limone* € 17
e tartare di gambero rosso
(1,2,4,7,9)

SECONDI DI PESCE

POLPO ALLA PIASTRA* € 21
purea di patate e nduja calabrese
(4,7)

TARTARE DI SALMONE* € 17
avocado e salsa guacamole
(4)

TATAKI DI TONNO* € 21
tataki di tonno in crosta di sesamo
con insalata e pomodorini
(4,11)

TARTARE DI GAMBERO ROSSO* € 19
melone, sorbetto al mandarino
e granella di pistacchio
(4)

Coperto € 3

* Prodotto surgelato all'origine o congelato (mediante abbattimento rapido della temperatura)

*"Se si fa in quattro per renderti felice,
è una pizza"*



PINSA, LIEVITATA 72 ORE

€ 17

Crudo e Burrata

Prosciutto crudo Parma 24 mesi,
Burrata d'Andria D.O.P.

(1,7)

Valtellina

Bresaola della Valtellina, rucola
scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.

(1)

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella e
verdure di stagione

(1,7)

Trentina

Speck stagionato del Trentino
mozzarella e patate al forno

(1,7)

Cantabrica

Acciughe del Cantabrico, pomodorini
formaggio di capra, origano

(1,4,7)

HAMBURGER*

€ 17

Pane bun

Burger da 200gr di Fassona, insalata
pomodori, edamer, bacon,
salsa burger.

(1,7)

VEGGIE BURGER*

€ 17

Pane al carbone vegetale e sesamo

Burger vegano di quinoa e verdure,
servito con zucchine, pomodori
e mayo spicy vegana.

(1,6,9,13)

CONTORNI

€ 6

Patate al forno

Insalata mista

Verdure spadellate

Verdure alla griglia

Coperto € 3

ALLERGENI ALIMENTARI

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI E DERIVATI, 6 SOIA,
7 LATTE E DERIVATI, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO,
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

* Prodotto surgelato all'origine o congelato (mediante abbattimento rapido della temperatura)



Life is too short to skip dessert !

€ 7

Tiramisù classico, fatto come si deve! *
(1,3,7)

Tiramisù classico, senza lattosio! *
(1,3)

Cheesecake ai frutti di bosco *
(1,3,6,7,8,10)

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli *
-

Crostata alla marmellata *
(1,3,7)

Gelato fior di latte artigianale *
Amarene Fabbri e il loro sciroppo
(7)

Meringata per tutti, no glutine, no lattosio *
(3) € 8

finiamo in bellezza...

Passito di Pantelleria € 7

Porto fine ruby Portugal € 6

Scotch Whisky Tallisker € 8

Bas Armagnac Dartigalongue € 10

ALLERGENI ALIMENTARI:

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI E DERIVATI, 6 SOIA,
7 LATTE E DERIVATI, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO,
12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

* Prodotto surgelato all'origine o congelato (mediante abbattimento rapido della temperatura)

**Vi preghiamo di comunicare al personale di sala eventuali
intolleranze o allergie alimentari.**