



FARINA, ACQUA, LIEVITO E SALE... NON BASTANO SOLO QUESTI 4 INGREDIENTI PER RENDERE UNA PIZZA INDIMENTICABILE... SERVE SOPRATTUTTO QUALITÀ E RICERCATEZZA.

IL NOSTRO IMPASTO INFATTI LO FACCIAMO LIEVITARE PER PIÙ DI 36 ORE, PER POI CONDIRLO CON INGREDIENTI DEL NOSTRO TERRITORIO, DEL PRESIDIO SLOW FOOD E DA AZIENDE A KM0 UTILIZZANDO PRODOTTI DOP E IGP.

FAI COME NOI...

Amale PIZZE



@AMALEPIZZERIA

CONDIVIDICI

JALAPENOS RIPIENI DI FORMAGGIO 5 PZ (1-2) 6,00
SCEGLI TRA: VERDI (NON PICCANTI) OPPURE ROSSI (PICCANTI)

RICOTTA FRITTA 4 PZ (RICOTTA FRESCA IMPANATA AL MOMENTO E FRITTA) (2-1-3) 5,00

PATATINE WAVY (DAL TAGLIO ARTIGIANALE CON BUCCIA) 4,50

CRISPY CHIPS (PATATE A FETTE DAL TAGLIO SOTTILE CON BUCCIA) 4,50

BRUSCHETTA (1)  9,00

BASE FOCACCIA

IN USCITA: MIX DI POMODORI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO, OLIO EVO E ORIGANO

TAGLIERE DI SALUMI SERVITO CON GNOCCO FRITTO (1) 5,00 P. P. (MIN 2 PERS.)

TAGLIERE DI FORMAGGI SERVITO CON MIELE MILLEFIORI (1-2) 6,00 P. P. (MIN 2 PERS.)
AGGIUNGI LO GNOCCO FRITTO (1) + 3,00

(ABBIAMO DECISO DI PREPARARE I NOSTRI TAGLIERI IN BASE AL NUMERO DI PERSONE PRESENTI AL TAVOLO... COSICCHÉ NESSUNO RIMANGA SENZA LE SUE FETTE)

NON SOLO PIZZA

LASAGNE AL FORNO (1-2-3-10) 10,00

POLPETTE AL SUGO SERVITE CON FOCACCIA (2-1-3) 9,00

ROASTBEEF SERVITO CON PATATE AL FORNO 10,00
AGGIUNGI LA FOCACCIA (1) + 3,00

CAPRESE 2.0 10,00

BOCCONCINI DI BURRATA, DATTERINI ROSSI E BASILICO (2)

AGGIUNGI IL PROSCIUTTO CRUDO + 2,00
AGGIUNGI LA FOCACCIA (1) + 3,00

PANUOZZI CON:

PANCETTA AFFUMICATA, SCAMORZA E POMODORI SECCHI (1-2-14) 10,00

ROASTBEEF, MAIONESE E PATATE AL FORNO (1-3) 10,00

PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA E DATTERINI ROSSI (2-1) 10,00

SALSICCIA, FRIARIELLI E SCAMORZA (1-2-14) 10,00

I NOSTRI PANUOZZI VENGONO PREPARATI CON L'IMPASTO DELLA PIZZA E COTTI AL FORNO



CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA TAGGANDO @AMALEPIZZERIA O CON L'HASHTAG #AMALEPIZZERIA

PIZZE GOURMET

MARGHERITA MOLECOLARE® (1-2)

FIOR DI LATTE E PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: SFERE DI POMODORO, SFERE DI RIDUZIONE DI BASILICO E OLIO EVO

13,00

LA POLPETTE (3-1-2)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, POLPETTE AL SUGO
IN USCITA: BOCCONCINI DI BURRATA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO E OLIO EVO

13,00

BOLOGNA (1-2-4)

FIOR DI LATTE E PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: MORTADELLA PRESIDIO BONFATTI SLOW FOOD, BOCCONCINI DI BURRATA,
GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO E OLIO EVO

13,00

LA LIGURE (1-4)

PESTO DI BASILICO, PATATE AL FORNO, FAGIOLINI, BASILICO E OLIO EVO
AGGIUNGI LA FIOR DI LATTE

10,00

+ 2,00

TRICOLORE (1-2)

POMODORO SAN MARZANO E PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI ROSSI, ORIGANO, BASILICO E OLIO EVO

12,00

UPSIDE-DOWN (1-2)

FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: CREMA DI AVOCADO, BACON CROCCANTE, BOCCONCINI DI BURRATA, PEPE
DI MONTAGNA DELLA TASMANIA, BASILICO E OLIO EVO

15,00

VERSO SUD (1-2-14)

CREMA DI POMODORINI GIALLI, FIOR DI LATTE, SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: CREMA DI 'NDUJA DI SPILINGA, FILI DI PEPERONCINO E BASILICO

12,00

VERSO NORD (1-2-14)

CREMA DI ZAFFERANO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FUNGHI PIOPPINI E PARMIGIANO
REGGIANO
IN USCITA: BOCCONCINO DI BURRATA, POLVERE DI LIQUIRIZIA, BASILICO E OLIO EVO

16,00

SIETE INDECISI SU QUALE ORDINARE?
ECCO IL NOSTRO CONSIGLIO... CONDIVIDETE
LE PIZZE COSÌ POTRETE ASSAGGIARE PIÙ GUSTI!

LE PIZZE VERRANNO TAGLIATE A SPICCHI IN BASE AL NUMERO DI
PERSONE CHE CI SONO AL TAVOLO.



CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA TAGGANDO @AMALEPIZZERIA O CON L'HASHTAG #AMALEPIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (1-2)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO

7,00

MARINARA (1)

POMODORO SAN MARZANO, SCAGLIE DI AGLIO, ORIGANO, BASILICO E OLIO EVO

6,00

NAPOLETANA A MODO NOSTRO (1-2-5-14)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, OLIVE TAGGIASCHE
IN USCITA: ACCIUGHE DI CETARA, FRUTTO DEL CAPPERO, BASILICO E OLIO EVO

12,00

BEAUTY (1-2-14)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO

12,00

SALSICCIA E FRIARIELLI (1-2-14)

FIOR DI LATTE, SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO, SALSICCIA E FRIARIELLI

11,00

4 FORMAGGI DASSOGNO (1-2)

FIOR DI LATTE, CUOR DI ZOLA, BASEL DE CASLET, PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: BOCCONCINO DI BURRATA, BASILICO E OLIO EVO

12,00

VEGETARIANA INSOLITA (1-2-14)

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE E PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: ZUCCHINE A CRUDO, RICOTTA FRESCA, POMODORI SECCHI, BASILICO E OLIO EVO

10,00

BUFALA (1-2)

POMODORO SAN MARZANO E PARMIGIANO REGGIANO
IN USCITA: BUFALA, BASILICO E OLIO EVO

11,00

CUOR DI DIAVOLA (1-2)

POMODORO SAN MARZANO, CUOR DI ZOLA, SALAME PICCANTE, BASILICO, OLIO EVO E PARMIGIANO REGGIANO

10,00



CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA TAGGANDO @AMALEPIZZERIA O CON L'HASHTAG #AMALEPIZZERIA

BASE GLUTEN FREE +3,50

LA NOSTRA BASE SENZA GLUTINE VIENE PRODOTTA DA UN LABORATORIO DI BERGAMO. L'IMPASTO È STESO A MANO E NON VIENE SURGELATO.

LA COTTURA VIENE EFFETTUATA IN UN FORNO DEDICATO.

ACQUA & SOFTDRINKS

AQUACHIARA MICROFILTRATA LISCIA 75CL	2,00
AQUACHIARA MICROFILTRATA GASSATA 75CL	2,00
ACQUA WAMI LISCIA IN LATTINA 44CL	1,50
ACQUA WAMI GASSATA IN LATTINA 44CL	1,50
COCA-COLA IN VETRO 33CL	3,00
COCA-COLA ZERO IN VETRO 33CL	3,00
SPRITE IN VETRO 33CL	3,00
ESTATHÈ AL LIMONE IN VETRO 25CL	3,00

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	7,00
GIN TONIC	7,00

I NOSTRI PRODOTTI E PRODUTTORI

ABBIAMO SELEZIONATO LE MIGLIORI AZIENDE PER OGNI INGREDIENTE DEI NOSTRI PRODOTTI

FORMAGGI FATTORIA DASSOGNO - SALUMI MARCO D'OGGIONO - MACELLERIA NAVA - FARINE MOLINO QUAGLIA - ALICI CETARESI DELFINO BATTISTA -
POMODORO SAN MARZANO CASA MARRAZZO - 'NDUJA DI SPILINGA - MORTADELLA PRESIDIO BONFATTI SLOW FOOD - OLIO EXTRA VERGINE FRANTOIO MURAGLIA -
DISTILLATI ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA - DISTILLATI JACOPO POLI

HOMEMADE

LASAGNE - POLPETTE - RICOTTA FRITTA - PATATE AL FORNO - PESTO DI BASILICO - TIRAMISÙ - CHEESECAKE - PANNA COTTA - SALAME AL CIOCCOLATO - BROWNIES

SERVIZIO E COPERTO: 2,00

AGGIUNTA DI INGREDIENTI COMPORTA
L'AUMENTO DEL PREZZO DA 1,50 A 3,00



CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA TAGGANDO @AMALEPIZZERIA O CON L'HASHTAG #AMALEPIZZERIA

LISTA ALLERGENI

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE, SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I CIBI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE. TI SEGNALIAMO COMUNQUE CHE GLI ALIMENTI OFFERTI IN QUESTO LOCALE SONO PRODOTTI IN UN AMBIENTE IN CUI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI E CHE PER TANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA.



1. GLUTINE

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI.



2. LATTE E DERIVATI

OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE.



3. UOVA E DERIVATI

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO COME: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO.



4. FRUTTA A GUSCIO

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI PECAN, ANACARDI E PISTACCHI.



5. PESCE

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI.



6. SENAPE

SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA.



7. ARACHIDI E DERIVATI

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VIA SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI.



8. SOYA

PRODOTTI DERIVANTI COME: LATTE DI SOYA, TOFU, SPAGHETTI DI SOYA E SIMILI.



9. LUPINI

PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI.



10. SEDANO

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.



11. MOLLUSCHI

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPESANTE COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA ECC..



12. CROSTACEI

MARINI E D'ACQUA DOLCE, GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRACHI E SIMILI.



13. SESAMO

SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE.



14. ANIDRIDE SOLFOROSA & SOLFITI

CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, FUNGHI SECCHI, CONSERVE ECC..

