

Benvenuti *Welcome*

Benvenuti da Amelia!
Nel nostro ristorante è possibile,
su prenotazione, avere la torta
di compleanno in omaggio.
Si organizzano anche cerimonie
con menù a richiesta.

Welcome to Amelia!
In our restaurant is possible,
on reservation, to have a free
birthday cake.
We organize also ceremonies
with custom menù.

SPECIALITÀ DELLA CASA / IN HOUSE SPECIALITIES

Paella — Su Prenotazione <i>Paella — On Reservation</i>	16,00
---	--------------

Cinghiale — Su Prenotazione <i>Wild Board — On Reservation</i>	12,00
--	--------------

Stoccafisso — Su Prenotazione <i>Stockfish — On Reservation</i>	16,00
---	--------------

PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZA

Disponibili su prenotazione
pizze con farine speciali e
senza glutine.

On reservation we make special flour
pizzas and gluten free pizzas.

Coperto <i>Cover Charge</i>	1,50
---------------------------------------	-------------



Antipasti

Appetizers

Affettato di Salumi Calabresi con Pan Fritto 15,00
Calabrian Cold Cuts with Fried Bread

SOPPRESSATA, SALSICCIA, CAPOCOLLO, PANCETTA.
SOPPRESSATA, SAUSAGE, CAPOCOLLO, BACON.

Affettato Misto con Pan Fritto 12,00
Sliced Mix with Fried Bread

PANCETTA, SALAME, PROSCIUTTO COTTO
E CRUDO.
BACON, SALAMI, RAW AND BAKED HAM.

Pan Fritto Farcito 8,00
Stuffed Fried Bread

PROSCIUTTO COTTO, SALAME E WÜRSTEL.
BAKED HAM, SALAMI AND WÜRSTEL.

Pan Fritto con Lardo di Arnad 7,00
Fried Bread with Arnad Lard

Antipasti

Appetizers

Code di Gamberi* Piccanti in Tegamino <i>Spicy Shrimp Tails</i>	9,00
---	-------------

Cocktail di Gamberi* <i>Shrimp Tails Cocktail</i>	9,00
---	-------------

Antipasto del Giorno <i>Appetizer of the Day</i>	9,00
--	-------------

Prosciutto e Melone <i>Ham and Melon</i>	10,00
--	--------------

SOLO IN STAGIONE

SEASONAL ONLY

Primi Piatti

First Courses

Spaghetti ai Frutti di Mare *Seafood Spaghetti*

12,00

POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, COZZE,
VONGOLE, TOTANI* E GAMBERONI*.
TOMATO, GARLIC, PARSLEY, MUSSELS, CLAMS,
SQUIDS* AND PRAWNS*.

Penne alla Polpa di Granchio *Penne with Crab Meat*

10,00

POMODORO, PANNA, POLPA DI GRANCHIO,
AGLIO E PREZZEMOLO.
TOMATO, CREAM, CRAB MEAT, GARLIC
AND PARSLEY.

Pansotti Burro e Salvia — Fatti in Casa *Pansotti Butter and Sage — Home Made*

12,00

RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI.
FRESH PASTA STUFFED WITH RICOTTA
CHEESE AND SPINACH.

Trofie alla Genovese *Genoese Trofie*

10,00

PASTA TIPICA CON PESTO, PATATE E FAGIOLINI.
TYPICAL LIGURIAN PASTA WITH PESTO SAUCE,
POTATOES AND GREEN BEANS.

Primi Piatti

First Courses

Fusillo alla Calabrese — Fatti in Casa **12,00**
Calabrian Way Fusillo — Home Made

POMODORO, PEPERONCINO, COSTINA DI MAIALE,
POLPETTA, AGLIO E PREZZEMOLO.
TOMATO, CHILI PEPPER, PORK RIB, MEATBALL,
GARLIC AND PARSLEY.

Spaghetti dello Chef **9,00**
Chef's Spaghetti

POMODORO, PANNA, PANCETTA, CIPOLLA.
TOMATO, CREAM, BACON, ONION.

Ravioli al Salmone Fresco — Fatti in Casa **15,00**
Fresh Salmon Ravioli — Home Made

PASTA FRESCA RIPIENA CON SALMONE FRESCO
FRESH PASTA STUFFED WITH FRESH SALMON

Secondi Piatti

Second Courses

Cozze 10,00

Mussels

IMPEPATE O ALLA MARINARA.
PEPPERED OR WITH MARINARA SAUCE.

Frittura di Totani* 12,00

*Fried Squids**

Frittura di Totani* e Gamberi* 15,00

Fried Squids and Shrimps**

Rostelle di Ovino 10,00

Ovine Rostelle

CARNE DI OVINO, DIECI ARROSTICINI.
OVINE MEAT, TEN PIECES.

Salsiccia alla Griglia con Patatine Fritte 10,00

Grilled Sausage with Fried Potatoes

Grigliata Mista di Carne 15,00

Grilled Meat Mix

MISTO DI CARNI ASSORTITE
IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ.
*ASSORTED MEATS
BASED ON AVAILABILITY.*

Entrecôte di Angus Irlandese 16,00

Irish Angus Filet

Contorni

Side Dishes

Patate Fritte <i>Fried Potatoes</i>	3,00
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	4,00
Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables</i>	5,00
Insalata Caprese <i>Caprese Salad</i>	7,00

Pizze

Pizzas

Marinara 4,00
Marinara

POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO.
TOMATO, GARLIC, PARSLEY.

Margherita 5,00
Margherita

POMODORO, MOZZARELLA.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE.

Andrea 7,00
Andrea

POMODORO, ACCIUGHE, CIPOLLA.
TOMATO, ANCHOVIES, ONION.

Funghi 8,00
Mushroom

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI
CHAMPIGNONS.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, FRESH
MUSHROOMS

Prosciutto Cotto 8,00
Baked Ham

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BAKED HAM.

Pizze

Pizzas

Würstel 8,00
Würstel

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, WÜRSTEL.

Gorgonzola 8,00
Gorgonzola Cheese

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA
CHEESE.

Peperoni 8,00
Sweet Pepper

POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE,
SWEET PEPPER.

Tonno 8,00
Tuna Fish

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUNA FISH.

Melanzane 8,00
Aubergines

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE
AGLIO, PREZZEMOLO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, AUBERGINES,
GARLIC, PARSLEY.

Pizze

Pizzas

Bufala 8,00
Buffalo Mozzarella

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA.
TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA.

Salame Dolce o Piccante 8,00
Sweet or Spicy Salami

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME DOLCE
O PICCANTE.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SWEET
OR SPICY SALAMI.

Speck 8,00
Speck

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SPECK.

Prosciutto Crudo 8,00
Raw Ham

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, RAW HAM.

Prosciutto e Funghi 8,00
Baked Ham and Mushrooms

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO
COTTO, FUNGHI CHAMPIGNONS.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BAKED HAM,
FRESH MUSHROOMS.

Pizze

Pizzas

Prosciutto Cotto e Asparagi 8,00
Baked Ham and Asparagus

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO,
ASPARAGI*.

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BACKED HAM,
ASPARAGUS*.

Vegetariana 8,00
Vegetarian

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE,
PEPERONI, FUNGHI CHAMPIGNONS, ZUCCHINI,
AGLIO, PREZZEMOLO.

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE,
GRILLED AUBERGINES, SWEET PEPPERS, FRESH
MUSHROOMS, COURGETTE, GARLIC, PARSLEY.

Parmigiana 9,00
Parmesan

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PROSCIUTTO
COTTO, SCAGLIE DI GRANA, AGLIO, PREZZEMOLO.

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, GRILLED AUBERGINES,
BACKED HAM, PARMESAN CHEESE, GARLIC, PARSLEY.

Quattro Formaggi 8,00
Four Cheeses

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA,
STRACCHINO, BRIE.

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA,
STRACCHINO CHEESE, BRIE.

Pizze

Pizzas

Quattro Stagioni 8,00
Four Season

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, SALAME DOLCE, CARCIOFINI, CHAMPIGNONS. TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BAKED HAM, SWEET SALAMI, ARTICHOKEs, FRESH MUSHROOMS.

Capricciosa 8,00
Capricious

POMODORO, MOZZARELLA, PEPPERONI, CARCIOFINI. TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SWEET PEPPER, ARTICHOKEs.

Tonno e Cipolla 8,00
Tuna Fish and Onion

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA. TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUNA FISH, ONION.

Calzone 8,00
Calzone

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, PROSCIUTTO COTTO. TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, STRACCHINO, BAKED HAM.

Tirolese 8,00
Tirolese

POMODORO, MOZZARELLA, CRAUTI, SALCICCIA, WÜRSTEL. TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SAUERKRAUT, SAUSAGE, WÜRSTEL.

Pizze

Pizzas

A Modo Mio 9,00
My Way

POMODORO, MOZZARELLA, UN PO' DI TUTTO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, A LITTLE BIT
OF EVERYTHING.

PI 8,00
PI

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO,
PROSCIUTTO COTTO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, STRACCHINO,
BAKED HAM.

Luigi 8,00
Luigi

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA,
PATATINE FRITTE.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE,
FRIED POTATOES.

Ricotta e Salame 9,00
Ricotta Cheese and Salami

POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, SALAME.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, RICOTTA CHEESE,
SWEET SALAMI.

Speck e Gorgonzola 9,00
Speck and Gorgonzola

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA, SPECK.

Pizze

Pizzas

Rustica 9,00
Rustica

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA,
SALSICCIA, UOVO, CIPOLLA.

*TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, GORGONZOLA,
SAUSAGE, EGG, ONION.*

Mauro 9,00
Mauro

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, PATÈ DI
OLIVE, RUCOLA.

*TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, TUNA FISH, OLIVES
CREAM, ROCKET SALAD.*

Salmone 9,00
Salmon

POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE
AFFUMICATO, RUCOLA.

*TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SMOKED
SALMON, ROCKET SALAD.*

Gamberetti 9,00
Shrimps

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI,
RUCOLA, AGLIO, PREZZEMOLO.

*TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SHRIMPS,
ROCKET SALAD, GARLIC, PARSLEY.*

Pizze

Pizzas

Polpa di Granchio **9,00**
Crabmeat

POMODORO, MOZZARELLA, POLPA DI GRANCHIO,
AGLIO, PREZZEMOLO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, CRABMEAT,
GARLIC, PARSLEY.

Frutti di Mare **10,00**
Seafood

POMODORO, MOZZARELLA, COZZE, TOTANI, GAMBERETTI,
GAMBERONE, AGLIO E PREZZEMOLO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, MUSSELS,
SQUIDS, SHRIMPS, PRAWN, GARLIC AND PARSLEY.

Bresaola **10,00**
Bresaola

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, BRESAOLA, ROCKET
SALAD; PARMESAN CHEESE.

Napoletana **8,00**
Napoli

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE,
OLIVE, ORIGANO.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES,
OLIVES, OREGANO.

Pizze

Pizzas

Della Casa

10,00

Home Pizza

POMODORO, MOZZARELLA, FILETTO DI ANGUS
AFFUMICATO, RUCOLA.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, SMOKED ANGUS
FILET, ROCKET SALAD.

Soppresata Calabrese

9,00

Calabrian Soppresata

POMODORO, MOZZARELLA, SOPPRESSATA
CALABRESE.
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, CALABRIAN
SOPPRESSATA.

SUPPLEMENTO INGREDIENTI 1€

ADDITIONAL INGREDIENTS 1€

FARINA SENZA GLUTINE 2€

GLUTEN-FREE FLOUR 2€

Focacce

Focaccia

Arnad 5,00

Arnad

LARDO DI ARNAD.

ARNAD LARD.

Recco 9,00

Recco

STRACCHINO.

STRACCHINO SOFT CHEESE.

Ligure 8,00

Ligure

MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA,
OLIVE, ORIGANO.

MOZZARELLA, FRESH TOMATO, ROCKET SALAD,
OLIVES, ORIGANO.

Light 8,00

Light

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA.

MOZZARELLA, PRAGUE BAKED HAM.

Federica 8,00

Federica

MOZZARELLA, STRACCHINO, CARCIOFINI.

MOZZARELLA, PRAGUE BAKED HAM, ARTICHOKEs.

Focacce

Focaccia

Barbara 8,00
Barbara

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA.
MOZZARELLA, GORGONZOLA, BACON.

Rory 9,00
Rory

MOZZARELLA, STRACCHINO, PESTO, PINOLI.
MOZZARELLA, STRACCHINO, PESTO SAUCE, PINE NUTS.

Karima 9,00
Karima

MOZZARELLA, BRIE, CHAMPIGNOS, LARDO DI ARNAD.
MOZZARELLA, BRIE, FRESH MUSHROOMS, ARNAD LARD.

Belcastrino 8,00
Belcastrino

MOZZARELLA, PATÉ DI OLIVE, PROSCIUTTO DI PRAGA.
MOZZARELLA, OLIVES CREAM, PRAGUE BAKED HAM.

Prosciutto Tartufato 9,00
Truffle Ham

MOZZARELLA, PROSCIUTTO TARTUFATO.
MOZZARELLA, TRUFFLE HAM.

Focacce

Focaccia

Secolo XIX

9,00

Secolo XIX

MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, RUCOLA, GRANA,
MOZZARELLA DI BUFALA.

MOZZARELLA, FRESH TOMATO, ROCKET SALAD, GRANA CHEESE,
BUFFALO MOZZARELLA.

Funghi Porcini

10,00

Boletus Mushrooms

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI SOTT'OLIO.

MOZZARELLA, GORGONZOLA, BOLETUS MUSHROOMS.

Sotto Suono

12,00

Sotto Suono

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI SOTT'OLIO,
PROSCIUTTO TARTUFATO.

MOZZARELLA, GORGONZOLA, BOLETUS MUSHROOMS,
TRUFFLE HAM.

Porchetta

12,00

Porchetta

PORCHETTA, BURRATA, POMODORINI.

PORK, BURRATA, CHERRY TOMATOES.

SUPPLEMENTO INGREDIENTI 1€

ADDITIONAL INGREDIENTS 1€

FARINA SENZA GLUTINE 2€

GLUTEN-FREE FLOUR 2€

Dolci

Desserts

Coppa della Casa 6,00
Home Bowl

GELATO ALLA CREMA, MERINGA, FRUTTI DI BOSCO SCIROPATI,
PANNA MONTATA FRESCA.

VANILLA ICE CREAM, MERINGUE, WILD BERRIES, WHIPPED FRESH
CREAM.

Coppa alle Castagne 6,00
Chestnut Bowl

GELATO ALLA CREMA, CAMELLO, CASTAGNE, PANNA
MONTATA FRESCA.

VANILLA ICE CREAM, CAMEL, CHESTNUTS, FRESH
WHIPPED CREAM.

Panna Cotta 5,00
Pannacotta

CAMELLO / CIOCCOLATO / NUTELLA / FRAGOLA
FRUTTI DI BOSCO SCIROPATI.

CAMEL / CHOCOLATE / NUTELLA / STRAWBERRY
WILD BERRIES.

Meringhe con Panna 5,00
Meringues with Whipped Cream

Dolci

Desserts

Torte Fatte in Casa 6,00
Home-made Cakes

Tiramisù 5,00
Tiramisu

Gelato 5,00
Ice Cream

CREMA, CIOCCOLATO.
VANILLA, CHOCOLATE.

Sorbetto 5,00
Sorbet

AL LIMONE.
LEMON.

Ananas Fresco / Frutta di Stagione 5,00
Fresh Ananas / Fresh Seasonal Fruit

Bevande

Drinks

ACQUA E BIBITE / WATER AND SOFT DRINKS

Acqua Minerale Recoaro, Naturale o Gassata —75cL 2,00
Mineral Water Recoaro, Natural or Sparkling

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Esta-The —33cL 3,00
Coke, Fanta, Sprite, Esta-The

Succo di Frutta 3,00
Fruit Juice

Chinotto 3,00
Chinotto

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEER

Bionda Piccola Moretti —20cL 3,00
Small Blonde Moretti

Bionda Media Moretti —40cL 4,50
Medium Blonde Moretti

Rossa Piccola Moretti —20cL 3,50
Small Red Moretti

Rossa Media Moretti —40cL 5,00
Medium Red Moretti

Bevande

Drinks

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Beck's —33cL 3,00
Beck's

Corona —33cL 3,00
Corona

Moretti —66cL 4,00
Moretti

Birra Analcolica —33cL 4,00
Non Alcoholic Beer

Daura Damm Senza Glutine —33cL 4,00
Daura Damm Gluten Free

Augustiner Weissbier —50cL 5,00
Augustiner Weissbier

Bevande

Drinks

VINI DELLA CASA ALLA SPINA / HOME DRAFT WINE

Vino Rosso / Bianco Frizzante

Red Wine / Sparkling White Wine

ROSSO / *RED*: DOLCETTO DI DOGLIANI DOCG CLAVESANA

BIANCO / *WHITE*: MONVIN UVE MULTIVARIETALI MONTELVINI

Un Quarto —25cL 4,00

Mezzo Litro —50cL 6,00

Un Litro —100cL 10,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA / BOTTLED WHITE WINE

Pigato D.O.C. Laura Aschero 22,00

Vermentino D.O.C. Laura Aschero 22,00

Gewurztraminer D.O.C. Michael Eppan 20,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Il Roggio 16,00

Moscato Spumante I.G.T. Giorgi 14,00

VINI ROSÉ IN BOTTIGLIA / BOTTLED ROSÉ WINE

Kreos Salento I.G.T. Castello Monaci 18,00

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA / BOTTLED RED WINE

Rossese Dolceacqua D.O.C. Anfosso 20,00

Barbera D'Alba D.O.C. Clavesana 13,00

Chianti Rufina D.O.C.G. Nipozzano Riserva Frescobaldi 22,00

Nero D'Avola Sedara I.G.T. Donnafugata 18,00

Caffetteria

Cafeteria

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	1,50
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	1,50
Orzo <i>Barley Coffee</i>	1,50
Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	1,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	2,00
Tè Caldo <i>Hot Tea</i>	2,00
Digestivi <i>Digestif</i>	4,00

Benvenuti *Welcome*

Benvenuti da Amelia!
Nel nostro locale viene
utilizzato un menu digitale.
Puoi collegarti ad esso con il tuo
smartphone attraverso il QR
sottostante o andando sul
nostro sito. Buon Appetito!

Welcome to Amelia!
Please connect to our digital
menu using the QR or the
URL indicated below.
Enjoy your meal and ask
the waiter for any help.

WWW.AMELIAPIZZERIA.IT

