

AMIRA GARDEN

Scopri il nostro *Menù*

FOOD

COCKTAIL

VINO E CHAMPAGNE

BEVERAGE ALCOLICO

BEVERAGE ANALCOLICO

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1160/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 GLUTINE**
- 2 LATTOSIO**
- 3 FRUTTA SECCA**
- 4 UOVA**
- 5 LIEVITATI**
- 6 SOIA**
- 7 CARNI ROSSE**
- 8 PESCE**
- 9 AGRUMI**
- 10 INSACCATI**
- 11 ZUCCHERI**
- 12 FRUTTI ROSSI**
- 13 ACETO**
- 14 MOLLUSCHI**
- 15 SENAPE**
- 16 SEDANO**
- **CONGELATO**

Un nostro Responsabile Incaricato su richiesta fornisce ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.

The background of the entire image is a lush, out-of-focus tropical garden. On the left side, there are several large, vibrant green palm fronds that are in sharper focus than the background. The rest of the image is filled with a dense, dark green canopy of various tropical plants, creating a sense of depth and a natural, serene atmosphere. The lighting appears to be soft, possibly from filtered sunlight, highlighting the textures of the leaves.

AMIRA GARDEN

I sapori unici
della nostra cucina

FOOD



Nell'attesa

Patatine fritte (1,3)	5
Panzerottini (1,2,3,5)	5
Pettole fritte (1,3,5)	5
Gamberi pastellati — 8 pz (1,2,3,4,5,6,8,16)	8
Triangoli speck e patate — 3 pz (1,2,3,7)	5
Sgagliesse di polenta fritte — 10 pz (1,2,3,4,8)	5

Antipasti di mare

Polpo rostito su crema di zucca (14)	14
Tataki di tonno rosso ai 2 sesami (3,8,9,15)	15
Tagliere di mare - per 2 persone (8,9,10,11)	30
<i>Carpaccio di tonno, carpaccio di pesce spada, salmone marinato e insalata di mare o gamberi pastellati</i>	
Impepata di cozze	8

Antipasti di terra

Tagliere di salumi e formaggi (2,10)	22
Magatello di vitello con carciofo fritto (3,7,16)	10
Terrina di parmigiana (2,3,4,16)	8

Primi di mare

Linguina con pomodorino fresco, tartare di gamberi e stracciatella con polvere di olive nere (1,2,14)	14
Calamarata ai frutti di mare su salsa al prezzemolo con bisque di gamberi (1,14)	14
Orecchiette al grano arso con datterino, pesce spada, olive taggiasche e capperi (1,8)	14

Primi di terra

Calamarata al pesto di pistacchio,
guanciale croccante e stracciatella (1,2,3) 12

Orecchiette bianche con crema di
melanzana, pomodorino fresco e ricotta
dura (1,2) 9

Primo piatto del giorno dello chef (1) 10

Secondi di mare

Frittura di pesce — 300 gr (3,14) 18
Calamari e gamberi

Baccalà fritto in tempura (1,3,4,8) 15

Grigliata di pesce (1,3,8,14) 24
Tonno rosso, cicala greca, gamberoni e pesce spada

Secondi di terra

Hamburger di Black Angus — 250 gr (7) 13

Filet Mignon — 250 gr (7) 22

Arrosto misto (2,3,7) 16
Torcinelli, bombette e zampina di manzo

Rib eye di Black Angus (7) 17

Tomahawk — circa 1/1,5 kg (7) 50

Cotoletta con patatine fritte 8

Hamburger con patatine fritte 8



Burgers

Buffalo (1,2,3,7) 11

Burges buns, filetto di manzo, mozzarella di bufala, salsa al tartufo nero, zucchine alla brace e lattuga verde

South Italy (1,2,3,4,7) 11

Burger buns, bombette di carne, friarelli, datterino, caciocavallo e sweet chilly mayo

Classic (1,2,7,11,13) 10

Burger buns, hamburger di scottona, lattuga verde, cheddar, bacon e salsa BBQ

Octopus (1,2,3,4,13,14) 11

Burger buns, polpo C.B.T. crispy, melanzana fritta, stracciatella, cipolla saor e mayo al polpo

Salmone (1,2,3,4,6,8,16) 11

Burger buns, salmone, lattuga verde, stracciatella, salsa guacamole e semi di sesamo

Insalate

San Daniele (2,10) 10

Misticanza, petali di san Daniele, burrata e pomodorini

Caesar (1,2,11,13,16) 9

Misticanza, bocconcini di pollo, crostini di pane, salsa Caesar e grana



Pizze tradizionali

Margherita (1,2) <i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	6,5
Viennese (1,2,10) <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	7
Napoletana (1,2,8) <i>Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano</i>	7
Diavola (1,2,10) <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, capperi</i>	7,5
Norcina (1,2,10) <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia, funghi</i>	8
Norcia e patate (1,2,10) <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia di Norcia, patate</i>	8
Crudaïola (1,2) <i>Mozz, rucola, pomodorino fresco, basilico, scaglie di grana</i>	8
Quattro stagioni (1,2,10) <i>Pomodoro, mozz, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi</i>	9
Capricciosa (1,2) <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghetti, olive, capperi</i>	9
Bufalina (1,2) <i>Mozzarella di Bufala, pomodorino datterino, basilico</i>	9
Valtellina (1,2,10) <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana</i>	9,5
Raffinata (1,2,10) <i>Pomodoro, mozz, rucola, scaglie di grana, prosciutto di Parma</i>	9,5



Pizze gourmet

Amira (1,2) 12

Pomodoro, fior di latte, crema di melanzana affumicata, mortadella, stracciatella e grana in scaglie

È vegana ma è buona (1,2,9) 10

Crema di zucchini, fior di latte, peperoni, melanzane, zucchini e zest di arance

Speciale (1,2,3,8) 12

Salmone, crema di zucca, valeriana, stracciatella e mandorle

Blue Moon (1,2,10) 11

Fior di latte, friarielli, scamorza affumicata, salame piccante, gorgonzola

Vedova nera (1,2,10) 12

Fior di latte, pomodoro, gorgonzola, cipolla rossa, tonno, olive, salame piccante, peperoni

Mortacchia (1,2,3,10) 10

Mozzarella, mortadella, stracciatella, pistacchio

Decapitata (1,2,10) 10

Fior di latte, pomodoro, guanciale stagionato, friarielli e bufala

Sfiziosa (1,2,10) 10

Fior di latte, capocollo datterino giallo, stracciatella

Tonno gourmet (1,2) 10

Fior di latte, datterino giallo, tonno, cipolla di Tropea, capperi

IMPASTI ALTERNATIVI +1 EURO



Pokè

CREA IL TUO POKE CON **2 PROTEINE E 4 GREEN.**

Pokè con proteine di terra 11 euro

Pokè con proteine di mare 12 euro

Base: riso basmati, insalata, metà/metà

+ Proteine*: salmone, gambero cotto a bassa temperatura, pollo al naturale, pollo fritto in pank

+ Green*: carote, cetrioli, mais, germogli di soia, pomodorini, zucchine, olive taggiasche, semi di sesamo, avocado

+ Salse: soia, sweet chilly, salsa BBQ, olio evo, limone, mayo wasabi, teriaky

* + 2 euro proteina aggiuntiva

+ 0,5 euro green aggiuntivo





Dolci e Dessert

Croccantino al pistacchio (2,3,6) 6

Tortino al cioccolato con cuore caldo (1,2,4,11) 6

Cremoso al tiramisù (2,4,6,11) 6

Tortino al pistacchio con cuore caldo
(1,2,3,4,11) 6,5

Cubano al Rum (2,3,4,5,6) 6

Ferrero Rocher (2,3,6) 6
nero o bianco

Dolci della casa** (1,2,3,4,11) 5
*** per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.*

AMIRA GARDEN

Creatività shakerata
a regola d'arte.

COCKTAIL



Cocktail Classici

Negroni	6
Spritz	6
Long Island	6
Gin tonic/lemon	6
Vodka tonic/lemon	6
Mojito	6
Americano	6
Moscow Mule	6
Manhattan	7
Margarita	7
Old Fashioned	7
Cosmopolitan	7
Daiquiri	7

Signature Cocktail

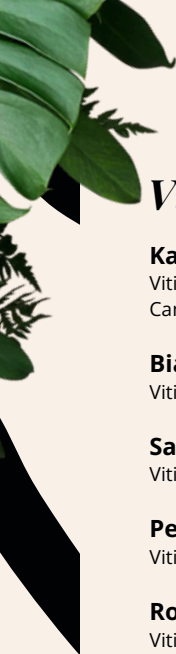
Pop Corn Negroni	8
Campari, vermouth, gin e sciroppo pop corn	
Espresso Martini	7
Vodka, espresso, liquore al caffè e sciroppo di zucchero	
Pornstar Martini	8
Vodka vaniglia, liquore passion fruit, purea passion fruit, vaniglia e prosecco	
Sensation	9
Gin lychees Saint Germain e sweet & sour.	
Vodka Sour Blueberry	7
Vodka, sweet & sour e sciroppo blueberry	
128	9
Chartreuse verde , lime e ginger beer	
127	9
Chartreuse gialla, limone e ginger ale	



AMIRA GARDEN

Ogni sorso,
un'*emozione*.

VINO E CHAMPAGNE



Vini Bianchi

Kalabianca 22

Vitigno: Malvasia Bianca
Cantina: Cantine Risveglio

Bianco Negroamaro Antica Masseria 24

Vitigno: Negroamaro | Cantina: Pasano Nitti

Sauvignon Blanc Desirò 20

Vitigno: Sauvignon | Cantina: Di Carlo

Pecorino Patch Wine Bio 22

Vitigno: Pecorino | Cantina: Orsogna

Rovere della Luna 26

Vitigno: Gewürztraminer

Vini Rosati

Susu Rosato 24

Vitigno: Susumaniello | Cantina: Cantine Risveglio

Sabbia Morgana 22

Vitigno: Negroamaro | Cantina: Cantine Risveglio

Nerica Rosé 20

Vitigno: Negroamaro | Cantina: TorriArsea

Stilla Rosea 22

Vitigno: Primitivo | Cantina: Sampietrana

Iconic Rosé 22

Vitigno: Merlot | Cantina: Di Carlo

Cerasuolo Patch Wine Bio 22

Vitigno: Cerasuolo | Cantina: Orsogna





Vini Rossi

Susu

24

Vitigno: Susumaniello | Cantina: Cantine Risveglio

Tz100

24

Vitigno: Negroamaro | Cantina: Cantine Risveglio

Canace

24

Vitigno: Nero di Troia | Cantina: Diomede

Annibale

26

Vitigno: Nero di Troia | Cantina: Diomede

Mascherone

24

Vitigno: Primitivo | Cantina: Tenute Chiaromonte

Frizzanti

Il Pumo Rosato Frizzante

18

Vitigno: Negroamaro | Cantina: San Marzano

Il Pumo Bianco Frizzante

18

Vitigno: Chardonnay | Cantina: San Marzano

Vini al Calice (4)

Sorsi di Pizzica Bianco

18

Vitigno: Chardonnay | Cantina: Cantine Risveglio

Sorsi di Pizzica Rosato

18

Vitigno: Negroamaro | Cantina: Cantine Risveglio

Sorsi di Pizzica Rosso

18

Vitigno: Negroamaro | Cantina: Cantine Risveglio



Bollicine

Classe 69 Brut

20

Regione: Puglia

Vitigno: Chardonnay

Cantina: Cantine Risveglio

Classe 69 Rosé

20

Regione: Puglia

Vitigno: Negroamaro

Cantina: Cantine Risveglio

Soé Ribolla Gialla

18

Regione: Veneto

Vitigni: Ribolla Gialla, Chardonnay

Cantina: Serena Wines

Gran Cuvée Brut

18

Regione: Veneto

Vitigni: Glera, Chardonnay

Cantina: Ville D'Arfanta

Gran Cuvée Extra Dry

18

Regione: Veneto

Vitigni: Glera, Chardonnay

Cantina: Serena Wines

Brut Heritage

25

Paese: Francia

Vitigni: Clairette, Ugni Blanc

Cantina: Patriarche

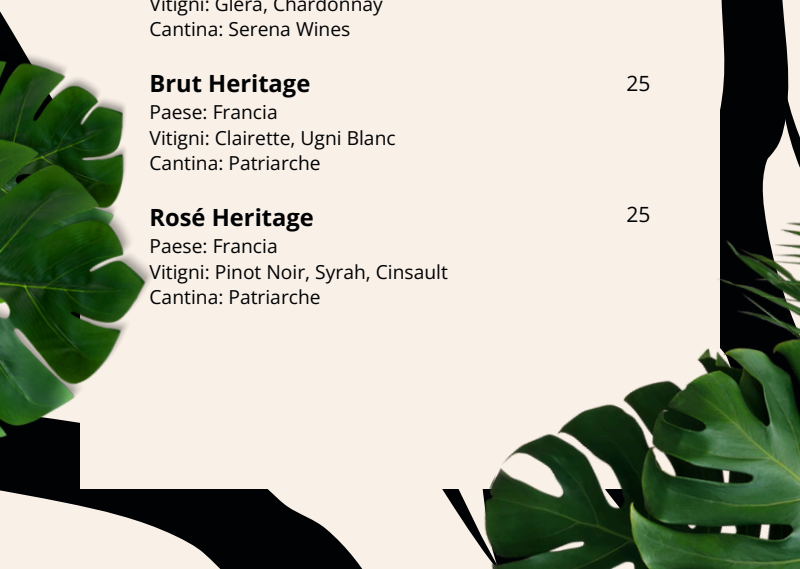
Rosé Heritage

25

Paese: Francia

Vitigni: Pinot Noir, Syrah, Cinsault

Cantina: Patriarche





Champagne

Perrier Jouet Belle Epoque 2014	300
De Venoge Princes 1 Edition	130
De Venoge Coffret Tour Eiffel	100
Veuve Clicquot Champagne Rich	80
Veuve Clicquot Champagne Rich Rosé	100
Veuve Clicquot Champagne Saint Petersbourg	80
Moët & Chandon Champagne Ice Imperial	80
Moët & Chandon Champagne Rosé Imperial	80
Moët & Chandon Champagne Reserve	80
Imperial Dom Pérignon Brut Vintage 2013	350
Armand de Brignac	400

The background of the entire image is a lush, out-of-focus tropical garden. On the left side, there are several large, vibrant green palm fronds that are in sharper focus than the background. The rest of the image is filled with a dense, dark green canopy of various tropical plants, creating a sense of depth and a natural, serene atmosphere. The lighting appears to be soft, possibly from filtered sunlight, giving the greens a rich, slightly muted tone.

AMIRA GARDEN

Distillati e birre
da scoprire.

BEVERAGE ALCOLICO



Birre alla Spina

Alma Plus Bionda

- | | |
|-----------|-----|
| • 0,20 L | 3 |
| • 0,30 L | 3,5 |
| • 0,40 L | 4 |
| • 1 Litro | 10 |

Alma Amber Ipa

- | | |
|-----------|-----|
| • 0,20 L | 3,5 |
| • 0,30 L | 4 |
| • 0,40 L | 4,5 |
| • 1 Litro | 12 |

Birre in Bottiglia

Alhambra bionda 33 cl	4
Tennent's 33 cl	4
Heineken 33 cl	3,5
Aero Granda Gluten Free 33 cl	4,5
Leffe Rouge 33 cl	4,5
Heineken 66 cl	6
Fischer 66 cl	7
San Miguel 100 cl	10



Gin

Tanqueray Ten (Scozia)	10
Ginaro (Brescia)	10
Taurus (Torino)	10
Tabar Bergamotto (Emilia Romagna)	10
Seewake (Bologna)	10
Villa Ascenti (Piemonte)	10
Mare (Barcellona)	8
Mare Capri (Barcellona)	10
Elephant (Germania)	10
Saigon Baigur (Vietnam)	10
Monkey (Germania)	10
Plymouth (Regno Unito)	10
Hendrick's (Scozia)	8
Portofino (Portofino)	10
Del Professore a la Madame (Roma)	10
Del Professore Monsieur (Roma)	10
Del Professore Crocodile (Roma)	10

Vodka

Grey Goose	7
Belvedere	7
Beluga	7
Skyy	4
Absolut Mandarino	7

Rum-Ron-Rhum

Rum Zacapa (Guatemala) 23Y	9
Rum Zacapa XO (Guatemala)	14
Myers's Rum (Giamaica)	5
Bally Piramide 7Y (Martinica)	10
Captain Morgan Spice (Giamaica)	5
Sailor Jerry (Americano)	5
Diplomatico Riserva (Venezuela)	6
Don Papa 7Y (Isole Filippine)	7
Naga Java (Indonesia)	6
Trois Rivières Blanc Ocean Cuvee (Martinica)	5

Grappa

La Visione di Luigi Bianca	5
La Visione di Luigi Riserva	5
Leon Amarone Barrique	6
Moscato Francoli	6

Tequila & Mezcal

Mezcal Amores Espadin	7
Mezcal Yuu Baal Anejo	8
Mezcal Yuu Baal Reposado	7



Vermouth

Dopo Teatro Cocchi	5
Punt & Mes	4
Antica Formula Carpano	5
Lillet Blanc	5
Lillet Rosé	5
Americano Bianco Cocchi	5
Vermouth Dry Cocchi	8

Botanical Spirits

Cadello 88	4
------------	---

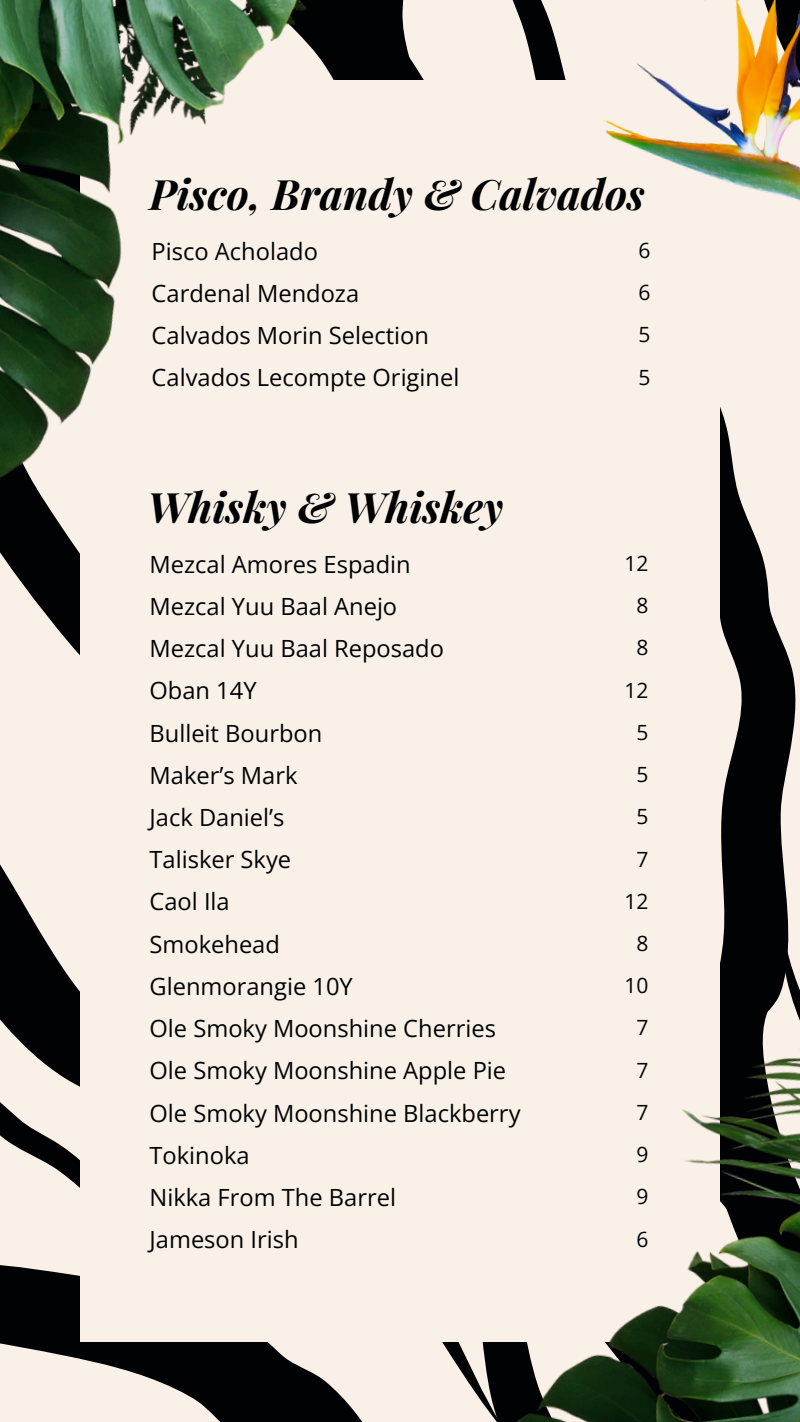
Liquori & Amari

Chartreuse Giallo	7
Chartreuse Verde	7
Galliano	4
Amaro San Simone	4
Amaro IPA	4
Genziana Francoli	4
Mirto Zedda Piras	4

Cognac & Armagnac

Francois Voyer VSOP	8
Camus VS	7
Armagnac Janneau VSOP	7





Pisco, Brandy & Calvados

Pisco Acholado	6
Cardenal Mendoza	6
Calvados Morin Selection	5
Calvados Lecompte Originel	5

Whisky & Whiskey

Mezcal Amores Espadin	12
Mezcal Yuu Baal Anejo	8
Mezcal Yuu Baal Reposado	8
Oban 14Y	12
Bulleit Bourbon	5
Maker's Mark	5
Jack Daniel's	5
Talisker Skye	7
Caol Ila	12
Smokehead	8
Glenmorangie 10Y	10
Ole Smoky Moonshine Cherries	7
Ole Smoky Moonshine Apple Pie	7
Ole Smoky Moonshine Blackberry	7
Tokinoka	9
Nikka From The Barrel	9
Jameson Irish	6

The background of the entire image is a lush, out-of-focus tropical garden. On the left side, there are sharp, vibrant green palm fronds. The rest of the background is a soft, dark green bokeh of various tropical plants and trees.

AMIRA GARDEN

Freschezza per
ogni momento.

BEVERAGE ANALCOLICO



Bevande

Acqua Naturale/Gas 50 cl	1,5
Acqua Naturale/Gas 100 cl	2
Lemon	4
Tonica	4
Gin Tonic	5
Spritz	4
Fanta	3,5
Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Cocktail Sanpellegrino	3,5
Cedrata	3,5
Sprite	3,5
Estathe limone/pesca	3



Seguici su Instagram @amira_lounge_bar

AMIRA GARDEN

Grazie per averci scelto