



Ciao, cari amici!

Willkommen in der amiceria – nehmt Platz und fühlt euch wie zu Hause, denn hier seid ihr bei Freunden zu Gast. In der amiceria dreht sich alles um gutes Essen zum Teilen & gemeinsamen Genießen.

Condividi con gli amici

Bei uns gibt es hausgemachte, italienische Kost – auch in größeren Portionen und Variationen, die so ganz einfach mit Freunden und der Familie geteilt werden kann.

Sana

Mit unseren Sana-Gerichten bieten wir auch eine Auswahl an gesunden, vegetarischen Köstlichkeiten, die wir auf euren Wunsch gerne auch vegan zubereiten.

Buon appetito!





L'arte dell' amiceria! Ein Kunstwerk über Genuss & italienische Lebensfreude

Beim Betreten der amiceria, erblickt ihr an der sattgrünen Wand links zur Bar ein großes Kunstwerk, vom renommierten Buch- und Zeichenkünstler Georg Barber - Künstlernamen ATAK - auf das wir besonders stolz sind und welches der Künstler eigens für uns gemalt hat. Das farbenfrohe Panorama bietet immer neue Entdeckungen und entstand in ausführlichen Übermalungen alter Schullandkarten - ein Markenzeichen ATAKs. Die beiden ornamentalen Stickereien wurden nach ATAKs Entwürfen von der Berliner Textilkünstlerin Gudrun Haggemüller geschaffen.

ATAK über sein Werk:

„Vor dem Hintergrund einer italienischen Landschaft tummeln sich kleine Szenarien, die sich mehr oder weniger mit dem Begriff von Freundschaft auseinandersetzen. Im Zusammenspiel mit dem Restaurant amiceria spielen die dargestellten narrativen Momente mit Genuss, Trinken, Freude am Essen, Tanzen, Begehren bis hin zum Sättigungsgefühl. Im Arbeitsprozess hatte ich das Gefühl, als ob ich an einem fortlaufenden Buch arbeite - das Entwickeln von diversen Charakteren und Geschichten. Anders als beim Buch gibt es hier aber keine Leserichtung oder Seitenabfolge.“

„Der Betrachter kann an beliebiger Stelle eintauchen und sich überraschen lassen.“



Über den Künstler:

Georg Barber – ATAK, lebt und arbeitet als freiberuflicher Künstler, Grafiker und Illustrator in Berlin und Marseille, ist präsent in Einzelausstellungen u. a. in Paris, Bologna, Stockholm, Helsinki und Zürich. Seit 2008 ist ATAK Professor für Illustration an der Kunsthochschule Burg Giebichenstein in Halle.

Aperitivo

Cocktail Italiani

Americano

Campari³ | Antica Formula

7

Negroni

Malfy Gin | Antica Formula | Campari³

8

Martini Cocktail

Malfy Gin | Noilly Prat | Olive

8

Gin & Tonic Italian Style

Malfy Gin | Tonic Water^{2,7} | Limette

8,5

Amaretto Sour

Amaretto | Orangensaft | Zitronensaft

7

Tom Collins

Malfy Gin | Zitronensaft | Zucker |
preussenquelle

8,5

spumanti | Schaumwein

0,1 l

„Laventura S“

Prosecco Spumante Brut

Ca´du Prata

intensive Fruchtaromatik | feinperlig
perfekt eingebundene Säure

5

„Fiori S“

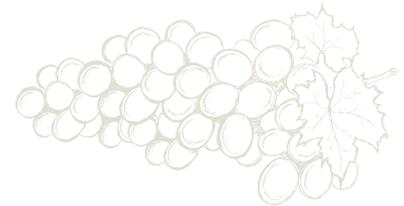
Vino Spumante

Rosé, trocken

Caviro, Emilia-Romagna

feines Aromenspiel roter Sommerfrüchte
elegante Perlage | sanft am Gaumen

5



L'insalate

klein | groß

Insalata Mista

Bunte Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurken und Balsamico Dressing

7 | 10

Insalata Rucola

Rucola, Grana Padano, Kirschtomaten,
Pinienkerne und Balsamico Dressing

9 | 12

Insalata Nizza

Blattsalat, Kartoffel, Thunfisch, Ei,
grüne Bohnen, Oliven, Tomaten
und Balsamico Dressing

11 | 15,5

Sana: Insalata di Quinoa e Spinaci

Bio-Quinoa, Kirschtomaten, Ziegenkäse,
Avocado und frischer Babyspinat

11,5 | 16,5

Tutte le Insalate con
Alle Salate wahlweise auch mit

Pollo Hühnerbrust

8

Straccetti di Manzo Rinderstreifen

9,5

Gamberetto Garnelen

10



Antipasti

Bruschetta Geröstetes Brot, aromatische Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Rucola	7,5	Sana: Bruschetta di Avocado mit Kirschtomaten und Pinienkernen	10,5
Caprese Büffelmozzarella, Tomaten, Pesto und Olivenöl	12,5	Carpaccio Hauchdünnes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano und Limettendressing	15,5
Verdure Marinierte Champignons, gebratene Paprika, eingelegte Zucchini und getrocknete Tomaten	11	Piatto Affettato Frisch aufgeschnittener Parmaschinken, Salami und Prosciutto cotto mit eingelegtem Gemüse	15
Vitello Tonnato Rosa gegartes Kalbsfleisch, Thunfisch- creme, Kapern, Tomate und Kräutersalat	15	Antipasti „Condividi con gli Amici“ Zum Teilen mit Freunden & Familie: einfach drei Antipasti-Liebliche wählen und gemeinsam genießen.	
Gamba Limone Gebratene Riesengarnelen, Wildkräu- tersalat, Oliven, Cherrytomaten und Limettendressing	16,5		ab 2 Personen 26,5 jede weitere Person 13

Zuppa

Zuppa di Pomodoro Fruchtige Tomatensuppe mit Croûtons	6,5
---	-----

Consiglio sul vino



Pinot Grigio „AMICERIA EDIZIONE“ 2021 Prodigio del Sole Latentia, Venetien aromatisch & ausgewogen guter Schmelz harmonische Säure Kräuternoten	0,1 0,2 Flasche 4,8 9 28,5
Merlot „AMICERIA EDIZIONE“ 2021 Prodigio del Sole Latentia, Friaul fruchtbetont & vollmundig geschmeidig mit zarter Würze	0,1 0,2 Flasche 4,8 9 28,5

Pasta

Pasta Manifattura d'amiceria!

Weil Hausgemachtes immer am besten schmeckt, bereiten wir alle Nudelgerichte mit unserer köstlichen Bio-Pasta zu, die täglich frisch in unserer eigenen Pastamanufaktur hergestellt wird. Wir bleiben dem traditionellen Pasta-Handwerk und der italienischen Geschmacksvielfalt treu. Kombiniert gerne eure Lieblingspasta mit einem Sugo und verschiedenen Toppings, so wie es euch gefällt.

semola di grano duro
Hartweizengrieß

senza glutine
glutenfreie Penne Nudeln

integrale
Vollkornpenne

Penne Pomodori Penne in Tomatensugo	10,5	Fusilli con Pesto Genovese Basilikumpesto, Pinienkerne und Grana Padano	12
Penne all' Arrabbiata ^(scharf) Pikantes Tomatensugo und Chili	12	Bombolotti con Ragout Bolognese Bombolotti in Bolognesesauce	15
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini ^(scharf) Olivenöl, Knoblauch, Weißwein, Chili und Petersilie	13	Sana: Spaghetti di Verdure con Bolognese Vegetariana Gemüsespaghetti mit veganer Champignonbolognese	13
Spaghetti Carbonara Gerösteter Pancetta, Ei, Grana Padano und Weißwein	14,5	Mafaldine al Tartufo e Granda Padano Frischer Trüffel, Granda Padano und Babyspinat	16,5
Mafaldine Pomodori e Gamberini Fruchtiges Tomatensugo, gebratene Garnelen, Knoblauch und Frühlingslauch	19	Penne con Manzo ^(scharf) Rinderstreifen, frische Champignons, Frühlingslauch, Rotwein, Tomate, Chili und Knoblauch	18,5
Fusilli con Salmone Lachs, Tomate, Sahne, frische Kräuter und Frühlingslauch	16,5		

Tutti a scelta anche con
Alle Pastagerichte wahlweise auch mit:

Pollo Hühnerbrust	8
Straccetti di Manzo Rinderstreifen	9,5
Gamberetto Garnelen	10

Consiglio sul vino



Lugana DOC | 2021
Ca del Lago
Villa Cordevigo
100 % Trebbiano | vollmundig & fruchtig | perfekte Säurebalance | mineralischer Schmelz

0,1 | 0,2 | Flasche
4,8 | 9 | 28,5

Primitivo „AMICERIA EDIZIONE“ | 2021
Prodigio del Sole
Latentia, Apulien
vollmundig & intensive Frucht
seidige Textur & perfekt balancierte Tannine

0,1 | 0,2 | Flasche
4,8 | 9 | 28,5

Pizza



amici della Pizza!

Wir servieren euch italienische Lebensfreude! Unsere leckere amiceria-Pizza wird mit viel Liebe belegt, im Steinofen gebacken und landet saftig auf eurem Teller. Der Teig wird täglich nach original italienischem Rezept zubereitet und ruht über Nacht, bevor er von unserem Pizzaiolo in Form gebracht wird.

Margherita Tomatensugo und Mozzarella	11,5	Prosciutto e Funghi Tomatensugo, Mozzarella, gekochter Schinken und frische Champignons	14
Quattro Formaggi Tomatensugo, Ziegenkäse, Mozzarella, Gorgonzola und Grana Padano	16	Gamba Tomatensugo, Mozzarella, Kirschtomaten, Garnelen, Rucola und frische Kräuter	18,5
Prosciutto e Rucola Tomatensugo, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano	17	Verdure Tomatensugo, Mozzarella, Spinat, frische Champignons, grüner Spargel, Zucchini, Artischocken und Paprika	14,5
Tonno Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel und Thymian	15	Sana: Asparagi e Caprine Spargel, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Honig und rosa Pfeffer	15
Salame Tomatensugo, Mozzarella und Salami	14	Mozzarella di Bufala e Tartufo Büffelmozzarella, Trüffelcreme, Spinat und Tomatensugo	16,5
Diavolo (scharf) Tomatensugo, Mozzarella, Salami piccante und Peperoni	14		
Gorgonzola con Pera, Spinaci e Noce Tomatensugo, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, eingelegte Birnen und Walnüsse	16,5		

Pizza „Condividi con gli Amici“ 40,5

Halb/halb: 3 Pizzen –
6 Geschmacksrichtungen:

Teilt eure Pizzen und genießt 6 köstliche Variationen!

Buen appetite!

Consiglio sul Vino



Grillo Sicilia DOC | 2021
Branciforti dei Bordonaro
Sizilien
aromatisch & floral | intensiv und nachhaltig
feine Mineralität

0,1 | 0,2 | Flasche

4,8 | 9 | 28,5

Nero d'Avola | 2018
Appassimento „Il Colosso“
Cantine Madaudo
vollmundig | samtig weich
angenehme. runde Fruchtsüße

0,1 | 0,2 | Flasche

4,8 | 9 | 28,5

Dolce

Panna Cotta
Feine Milch-Sahne-Creme
mit Waldbeerragout

6,5

Tiramisù
Löffelbiskuit, Espresso, Mascarpone
und Amaretto

7,5

Gelato
Kugel Eiscreme
(Erdbeere/Vanille/Schoko)

1,8

Coppe Gelato
Eiscremebecher
mit 3 Kugeln Eis und Sahne

6

Sana: Duetto di Sorbetto
Veganes Mango- und Himbeersorbet
mit Kokosschaum

9

Dolci „Condividi con gli Amici“
Oder doch lieber eine Dessert-Variation
zum Teilen?

ab 2 Personen 17
jede weitere Person 8

Bevande

Digestivo

4cl

Amaro Montenegro	5
Averna	6
Ramazotti	6
Ramazotti Crema	6
Molinari Sambuca „con la mosca“	5
Grappa Nonino Chardonnay	6,5
Limoncello	5
Cynar	5
Disaronno Amaretto	5
Vecchia Romagna	5
Malfy Gin	5
Carpano Antica Formula	5

Caffè di Andraschko



Caffè

Espresso ¹	3,5
Espresso doppio ¹	4,5
Caffè Crème ¹	4,5
Cappuccino ¹	4,5
Milchkaffee	5,5
Latte Macchiato ¹	5,5
Caffè Decaffeinato	4,5

Gerne bereiten wir euch die 0,3
Kaffeespezialitäten auch mit
laktosefreier Milch oder **Sojamilch** zu.

Tè di Althaus

Tè nero | Glas Schwarzer Tee 4,5

English Breakfast St. Andrews
Darjeeling Summer Leaves
Royal Earl Grey

Tè verde | Glas Grüner Tee 4,5

Sencha Senpai
Grün Matinee

Tè alle erbe | Glas Kräutertee 4,5

Rooibos Vanilla Toffee
Classic Herbs
Ginger Breeze

Tè alla frutta | Glas Früchtetee 4,5

Red Fruit Flash



Bevande non alcoliche



rheinsberger preussenquelle

still	0,33l	0,75l
medium	3,8	6,5

Limonate

Coca Cola ^{1,3}	0,3l	0,5l
Coca Cola Zero ^{1,3}	3,5	5
Fanta ^{1,3,4}	3,5	5
Sprite ^{1,3}	3,5	5
Spezi ^{3,5}	3,5	5
Thomas Henry Ginger Ale ⁷	4,5	6
Schweppes Tonic ^{2,7}	4,5	6
TH Spicy Ginger Beer ⁵	4,5	6

San Pellegrino

Sanbitter ^{3,7}	0,10l	3,8
--------------------------	-------	-----

Saftschorlen

Johannisbeere	0,3l	0,5l
Rhabarber	3,5	5
Apfel	3,5	5

Succhi

Vaihinger

Orangensaft	0,3l
Apfelsaft	4
Tomatensaft	4
Rhabarbersaft	4
Mangosaft	4
Bananensaft	4
Kirschsaff	4
Johannesbeersaft	4
KiBa	4

rheinsberger preussenquelle

Bio-Mineralwasser aus Rheinsberg. Natürlich, nachhaltig und mit erstklassiger Qualität. Sorgfältig gefördert und schonend abgefüllt. Es wird auf jegliche Hilfsmittel verzichtet und unter ständiger Qualitätskontrolle konsequent auf regenerative Energien gesetzt. Das beste natürliche Mineralwasser aus der Region.

Birra | Traunsteiner Biere

alla spina vom Fass	0,3l	0,5l
Pils	3,8	5,5
Helles	3,8	5,5

dalla bottiglia | Flaschenbier

Helles alkoholfrei	0,5l
Hefeweizen	5,5
Hefeweizen alkoholfrei	5,5

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe

¹ coffeinhaltig, ² chininhaltig, ³ mit Farbstoff, ⁴ mit Süßungsmitteln, ⁵ mit Antioxidationsmitteln, ⁶ mit Konservierungsstoffen, ⁷ mit Zitronensäure, ⁸ mit Natriumazetat, ⁹ mit Phosphorsäure

Vino d'amiceria

Für unsere Weinfreunde bieten wir eine große Auswahl erlesener Weine. Unsere umfangreiche Karte findet ihr auf den folgenden Seiten. Wir beraten euch gern!

