



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 ATA - 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 ATA. Die beiden ornamentalen Stickereien wurden nach ATA's Entwürfen von der Berliner Textilkünstlerin Gudrun Haggemüller geschaffen.

ATA 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 – ATA, 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 ATA Professor für Illustration an der Kunsthochschule Burg Giebichenstein in Halle.

Aperitivo

Cocktail Italiani

Americano

Campari ³ | Antica Formula

7

Negroni

Malfy Gin | Antica Formula | Campari ³

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“

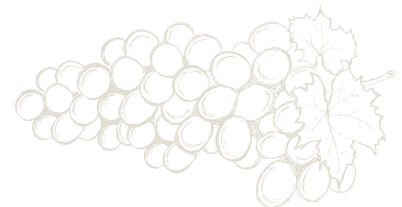
Vino Spumante

Rosé, trocken

Cavaro, 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

6,5 | 9,5

Insalata Nizza

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

9,5 | 14,5

Sana: Insalata di Quinoa e Spinaci

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

10,5 | 15,5

Tutte le Insalate con
Alle Salate wahlweise auch mit

Pollo Hühnerbrust

7,5

Straccetti di Manzo Rinderstreifen

9

Gamberetto Garnelen

9,5



Antipasti

Bruschetta Geröstetes Brot, aromatische Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Rucola	7,5
Caprese Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl	11,5
Vitello Tonnato Rosa gegartes Kalbsfleisch, Thunfisch- creme, Kapern, Tomate und Kräutersalat	14
Carpaccio Hauchdünnes Rindfleisch, Rucola, Grana Padano und Limettendressing	14,5

Sana: Bruschetta di Avocado 9,5
mit Kirschtomaten und Pinienkernen

Antipasti
„Condividi con gli Amici“
Zum Teilen mit Freunden & Familie:
einfach drei Antipasti-Liebhaber wählen
und gemeinsam genießen.

ab 2 Personen 24,5
jede weitere Person 12,5

Zuppa

Zuppa di Pomodoro Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum	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	11,5
Penne all' Arrabbiata (scharf) Pikantes Tomatensugo und Chili	11,5	Bombolotti con Ragout Bolognese Bombolotti in Bolognesesauce	14
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini (scharf) Olivenöl, Knoblauch, Weißwein, Chili und Petersilie	12,5	Sana: Spaghetti di Verdure con Bolognese Vegetariana Gemüsespaghetti mit veganer Champignonbolognese	12
Spaghetti Carbonara Gerösteter Pancetta, Ei, Grana Padano und Weißwein	14		

Tutti a scelta anche con
Alle Pastagerichte wahlweise auch mit:

Pollo Hühnerbrust	7,5
Straccetti di Manzo Rinderstreifen	9
Gamberetto Garnelen	9,5

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	Verdure Tomatensugo, Mozzarella, Spinat, frische Champignons, grüner Spargel, Zucchini, Artischocken und Paprika	13,5
Quattro Formaggi Tomatensugo, Ziegenkäse, Mozzarella, Gorgonzola und Grana Padano	15	Sana: Asparagi e Caprine Spargel, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Honig und rosa Pfeffer	14
Tonno Tomatensugo, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel und Thymian	14,5		
Salame Tomatensugo, Mozzarella und Salami	13,5		
Diavolo (scharf) Tomatensugo, Mozzarella, Salami piccante und Peperoni	13,5		
Prosciutto e Funghi Tomatensugo, Mozzarella, gekochter Schinken und frische Champignons	13,5		

Pizza „Condividi con gli Amici“

38,5

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

Tiramisù
Löffelbiskuit, Espresso, Mascarpone
und Amaretto

Gelato
Kugel Eiscreme
(Erdbeere/Vanille/Schoko)

Coppe Gelato
Eiscremebecher
mit 3 Kugeln Eis und Sahne

6,5

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

9

7,5

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

1,5

ab 2 Personen 17
jede weitere Person 8

5

Bevande

Digestivo

4cl

Amaro Montenegro	5
Averna	6
Ramazzotti	6
Ramazzotti Menta	5
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
Espresso doppio ¹	4
Caffè Crème ¹	4
Cappuccino ¹	4,5
Milchkaffee	5
Latte Macchiato ¹	5
Caffè Decaffeinato	4

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

Tè di Althaus

Tè nero | Glas Schwarzer Tee 4

English Breakfast St. Andrews
Darjeeling Summer Leaves
Royal Earl Grey

Tè verde | Glas Grüner Tee 4

Sencha Senpai
Grün Matinee

Tè alle erbe | Glas Kräutertee 4

Rooibos Vanilla Toffee
Classic Herbs
Ginger Breeze

Tè alla frutta | Glas Früchtetee 4

Red Fruit Flash



Bevande non alcoliche

rheinsberger preussenquelle

0,33l 0,75l

still	3,8	6,5
medium	3,8	6,5

Limonate

0,3l 0,5l

Coca Cola ^{1,3}	3,5	5
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

0,10l

Sanbitter ^{3,7}	3,8
--------------------------	-----

Saftschorlen

0,3l 0,5l

Johannisbeere	3,5	5
Rhabarber	3,5	5
Apfel	3,5	5

Succhi

Vaihinger

0,3l

Orangensaft	4
Apfelsaft	4
Tomatensaft	4
Rhabarbersaft	4
Mangosaft	4
Bananensaft	4
Kirschsaft	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

0,5l

Helles alkoholfrei	5,5
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!



Prodigio del Sole – „Wunder der Sonne“

Liebe Weingenießerinnen und
Weingenießer,

Speziell für den Baron von Essen kreiert und
der amiceria exklusiv zur Verfügung gestellt,
stehen die Rebsortenweine unter der Marke
Prodigio del Sole für die Vielseitigkeit der
sonnenverwöhnten Weine Italiens.

Sie überzeugen durch ihre zugängliche und
unkomplizierte Art mit kräftigen Fruchtarom-
en. Die Weine von Prodigio del Sole sind
im wahrsten Sinne des Wortes die Wunder-
kinder aus dem Hause Latentia. Rebsor-
tentypisch ausgebaut, mit einem starken
Charakter und zugleich absolut unkompli-
zierte Lieblingsweine für die verschiedens-
ten Anlässe.

Neben diesen „Wundern der Sonne“ haben
wir eine spannende Weinauswahl aus den
verschiedensten Regionen Italiens für euch
zusammengestellt.

Ihr seid begeistert oder habt euren Lieb-
lingswein entdeckt? Gerne könnt ihr die gu-
ten Tropfen zu attraktiven Mitnahmepreisen
für den Genuss zuhause erwerben.

Saluti!

Euer amiceria-Team

Carta dei vini

spumanti | Schaumweine

0,1 l

0,75 l

„Laventura S“
Prosecco Spumante Brut
Ca´du Prata
intensive Fruchtaromatik | feinperlig | perfekt eingebundene Säure

5

30

„Fiori S“
Vino Spumante
Rosé, trocken
Cavaro, Emilia-Romagna
feines Aromenspiel roter Sommerfrüchte | elegante Perlage | sanft am Gaumen

5

30

bicchieri di vino | offene Weine

0,1 l

0,2 l

bianco

Pinot Grigio „amiceria edizione“ | 2021
Prodigio del Sole
Latentia, Venetien
aromatisch & ausgewogen | guter Schmelz | harmonische Säure | Kräuternoten

4,8

9

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

4,8

9

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

4,8

9

rosato

Primitivo Rosato „amiceria edizione“ | 2021
Prodigio del Sole
Latentia, Apulien
aromatisch & fruchtig | animierendes Süß-Säurespiel mit leichter Würze

4,8

9

rosso

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

4,8

9

Merlot „amiceria edizione“ | 2021
Prodigio del Sole
Latentia, Friaul
fruchtbetont & vollmundig | geschmeidig mit zarter Würze

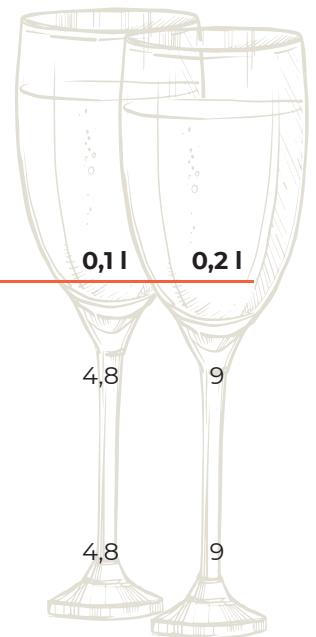
4,8

9

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

4,8

9



bianco

Südtirol

Winkl Sauvignon Blanc | 2021
Südtirol DOC
Cantina Terlan
intensiv & fruchtbetont | feine Säure | angenehme Frische |
super Struktur & Mineralik

45

Veneto

Pinot Grigio „amiceria edizione“ | 2021
Prodigio del Sole, Latentia
aromatisch & ausgewogen | guter Schmelz | harmonische Säure |
Kräuternoten

28,5

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

28,5

Toscana

Vernaccia di San Gimignano | 2021
Pietraserena
blumige Aromen | weich & samtig

32

Piemont

Valentino Gavi DOCG | 2021
La Scolca
sehr duftiger, delikater Cortese, frisch & elegant

34

Sardinien

„Donnikalia“ | 2020
Vermentino di Sardegna, Ferruccio Deiana
purer Vermentino | frisch & vollmundig | sehr aromatisch

28,5



bottiglia di vino | Flaschenweine

0,75 l

bianco Sizilien

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

28,5

rosato Apulien

Primitivo Rosato „amiceria edizione“ | 2021
Prodigio del Sole
Latentia, Apulien
aromatisch & fruchtig | animierendes Süß-Säurespiel mit leichter Würze

28,5

Lombardei

Roseri Chiaretto | 2021
Ca Maiol Valtenesi DOP
Cuvée aus Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera vom südlichen Ufer
des Gardasees | weich & zart | saftige Frucht

36

rosso Trentin

Dalis rosso | 2018
Vino Rosso d'Italia
Endrizzi
vielfältiges Cuvée aus Teroldego, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Sangiovese | weich, warm & harmonisch | ausgezeichnete Struktur & intensive Frucht

25

Venetien

Valpolicella Classico DOC | 2020
Bolla
klassisches Cuvée aus Corvina, Rondinella & Molinara | fruchtige & beerige Aromen |
würzig-pfeffrige Noten | fein strukturiert

30

„Marne 180“ | 2016/18
Amarone della Valpolicella
Fratelli Tedeschi
machtvoller Körper | dynamisches Geschmackserlebnis mit süßem Fruchtschmelz

68





bottiglia di vino | Flaschenweine

0,75 l

rosso Toscana

„Volo di Leonardo“ | 2019 28,5
Rosso Toscana, Cantine Leonardo
Sangiovese mit etwas Merlot | harmonisch & körperreich | angenehm & samtig

Chianti Superiore DOCG | 2019 33,5
Santa Cristina
Reinsortiger Sangiovese | herrlich komplex, samtige, dichte Textur | dezentes Holz und langes Finale

Friaul

Merlot „amiceria edizione“ | 2021 28,5
Prodigio del Sole, Latentia
fruchtbetont & vollmundig | geschmeidig mit zarter Würze

Piemont

Barbera d'Alba Superiore DOCG | 2018 35
Daniele Pelassa
breites Aroma reifer Früchte | harmonisch würzig | fein & elegant

Barolo, DOCG | 2018 80
Prunotto
Nebioło mit saftiger konzentrierter Struktur | breites Fruchtspektrum |
üppig & großzügig

Apulien

Primitivo „amiceria edizione“ | 2021 28,5
Prodigio del Sole, Latentia
vollmundig & intensive Frucht | seidige Textur |
perfekt balancierte Tannine

Sizilien

Nero d'Avola | 2018 28,5
Appassimento „Il Colosso“
Cantine Madaudo
vollmundig | samtig weich | angenehme & runde Fruchtsüße

