



## AMeMiPiacè Beach Pastry Risto Lounge Cafe

Piatti preparati e/o cucinati al momento!  
Freshly Cooked Dishes



**dal Lunedì al Giovedì dalle 08:30 al Tramonto Non Stop**  
**dal Venerdì alla Domenica dalle 08:30 alle 24:00 Non Stop**

Aperitivi con Vini Italiani Selezionati / Bevande Bio / COCKTAILS  
Aperitifs with Selected Italian Wine and Beverage Bio and COCKTAILS  
Specialità Piadina Emiliana !!! Specialties Flat Bread Stuff - Home & Hand Made  
Spunciotti e Torte Salate, Snack and Savory Cakes  
Paste da colazione e Dolci della Casa, Novità ogni giorno! Home's Pastry, novelty every days!

*Antipasti - (Taglieri per 1 persona)*  
*Appetizer for 1 pax*

<b>Tagliere AMeMiPiacè FOOD VALLEY con Piadina</b> Salumi Italiani misti selezionati ( Parma - Mortadella - Pancetta e/o Porchetta ) Formaggi (Parmigiano Reggiano - Pecorino - Ragusano - Stracchino e/o Ricotta) con Miele, Confetture e Verdure e/o Friggione - CHOPPING BOARD whit Bread  <i>Italian Selected Mixed cold cuts of meat , cheese , honey , jams and vegetables</i>	<b>15,00 €</b>
---	----------------

<b>Tagliere AMeMiPiacè il Mare con Piadina</b> Affettati di Pesce affumicato ( Tonno , Salmone e Spada ) Polpette di Tonno - Calamaro spadellato Formaggi (Parmigiano Reggiano - Pecorino - Ragusano - Stracchino) con Miele, Confetture e Verdure e/o Friggione - CHOPPING BOARD whit Bread and Fish <i>Italian Selected Mixed cold cuts of smoked Fish, tuna meatballs , sautéed squid cheese , honey , jams and vegetables</i>	<b>18,00 €</b>
---	----------------

<b>Taglieri AMeMiPiacè Vegan con Piadina</b> Pomodorini Siciliani alle erbe Aromatiche e Cipolla di Tropea, Avocado, Verdure Grigliate , Carote di Ispica in Pinzimonio , Peperoncini dolci al Forno, Olive rosse , Olive Nere al forno, Humus di Ceci o Crema di Fagioli, Guacamole.  - CHOPPING BOARD VEGAN whit Bread <i>Italian Selected Mixed of vegetables, olives, Ceci's Humus or Bean cream, Ispica's carrots with olive oil, baked courgettes , aubergines and sweet peppers- guacamole sauce cherry tomatoes with aromatic herbs</i>	<b>15,00 €</b>
---	----------------

*I taglieri possono subire modifiche in base alle materie prime fresche disponibili*



**AmemiPiacè**  
**Specialità della casa:**

**PIADINE EMILIANE Gourmet**  
con Farina Tipo 1 macinata a pietra  
fatte a **MANO**  
**Flat Bread Stuff - Home & Hand Made**

<b>Food Valley :</b> <i>CRUDO DI PARMA / STRACCHINO / RUCOLA</i> <i>Parma's ham - Emilian cream cheese - Rocket</i>	14,00 €
<b>River:</b> <i>SALMONE / AVOCADO / FORMAGGIO CREMOSO / GUACAMOLE</i> <i>Salmon - Avocado - Cream cheese - Guacamole sauce</i>	16,00 €
<b>Vedurosa :</b> <i>ZUCCHINE / MELANZANE / PEPERONI ALLA GRIGLIA e SALSA CURRY</i> <i>Baked courgettes , Aubergines and weet Peppers- Curry sauce</i>	13,00 €
<b>Insolita:</b> <i>MORTADELLA / CREMA AL TARTUFO / BRIE</i> <i>Pink ready sliced meat - Truffle cream - Cream cheese</i>	15,00 €
<b>Nordica:</b> <i>PORCHETTA - CREMA AI FUNGHI - ASIAGO</i> <i>Slice roast pig - Mushrooms cream - Venetian's Asiago cheese</i>	13,00 €
<b>Diplomatica:</b> <i>Crema Di Zucca- PROVOLA AFFUMICATA e PANCETTA</i> <i>Red Onion Jam and / or pumpking' cream- Smoked cheese -Bacon</i>	13,00 €
<b>Sicily :</b> <i>TONNO AFFUMICATO - Cosacavaddu semistagionato Ibleo- POMODORINI SECCHI</i> <i>Smoked Tuna fish- Sicilian cheese - dry cherry tomatoes</i>	16,00 €
<b>Semplice :</b> <i>COTTO - FORMAGGIO SICILIANO</i> <i>Baked Ham - Sicilian Cheese</i>	12,00 €



**AmemiPiacè**

**INSALATONI - SALADS**

(Solo a Pranzo - Only Lunch)



PREZZO

<b>CLASSICO :</b> <i>Insalata / Pomodorini / Mozzarella / Tonno / olive nere al forno/ Cetriolo / Uovo sodo</i> <i>(salads -cherry tomatoes-mozzarella - tuna fish cheese-baked black olives - boiled egg)</i>	15,00 €
<b>AMEMIPIACE:</b> <i>Insalata / Pomodorini / Tonno / Capperi / Bottarga</i> <i>(salads -cherry tomatoes- tuna fish - capers- tuna's roe salted )</i>	16,00 €
<b>VEGAN:</b> <i>Insalata / Pomodorini / Carote / Cipolla/ Olive Rosse / Ceci</i> <i>(salads -cherry tomatoes-carrots - onion - red olives - chickpeas)</i>	14,00 €
<b>FUORIMANO:</b> <i>Pancetta Croccante / Rucola e Insalata/ Funghi / Asiago / Aceto Balsamico</i> <i>(crunchy bacon - rocket - salads - mushrooms -Venetian's Asiago Cheese - Modena's balsamic vinegar )</i>	14,00 €
<b>CAPRESE:</b> <i>Mozzarella di Bufala e Pomodoro Siciliano</i> <i>(buffalo mozzarella -sicilian tomato)</i>	15,00 €
<b>MARE:</b> <i>Calamaro spadellato/ Patate Lessate / Pomodoro Siciliano / Cipolla di Tropea/ Zucchine</i> <i>(squid - potatoes - Sicilian tomato - red onion - baked courgettes)</i>	18,00 €



**AMemiPiacè**

*Piatti preparati e/o cucinati al momento!  
Freshly Cooked Dishes*



**PRIMI PIATTI con Pasta di Grano Antico macinata a pietra**

PREZZO

*FIRST COURSES with Ancient Stone-Ground wheat Pasta*

PRICE

*Calamarata con Pesto delle Egadi (Basilico, Pomodorini Secchi Bio e Mandorle)  
Pasta with Egadi's Pesto (Basil, Bio Dry Cherry Tomatoes and Almonds)*

15,00 €

*Fusilli tiepidi con Pomodorini Siciliani, Ricotta fresca, Basilico, Tonno Affumicato, Avocado  
Pasta with Basil, Sicilian Cherry Tomatoes, Ricotta Cheese and smoked Tuna Fish*

16,00 €

*Tagliatelle alla Mediterranea con Mazzancolle, Verdure Bio, Capperi, Olive al Forno  
Pasta with Organic Vegetables, Baked black Olives, Capers, Prawns (min. x 2 pax)*

(min x 2)

18,00 €

*Caserecce con Crudo di Parma al Vino Rosso, Rucola e Asiago  
Pasta with Parma's Ham, Red Wine, Rocket and Venetian Asiago Cheese*

16,00 €

*Torta Salata grande del Giorno  
Savory Pie of the Day*

10,00 €



**AMemiPiacè**

**Secondi**

*Second courses*



**Pesce al Forno del Giorno con Patate, Pomodorini e Olive**

18,00 €

*Baked Fish of the Day with Potatoes, Cherry Tomatoes and Olives*

**Calamaro Spadellato con Patate Aromatiche**  
*Sautéed Squid*

18,00 €

**Sarde alla Beccafico al Forno con Verdure**  
*Baked Sardines a Beccafico*

16,00 €

**Baccala' Mantecato con Patate e Verdure**  
*Creamed Cod and Potatoes*

16,00 €



**AMeniPlace**  
**- BEACH - PASTRY - RISTO LOUNGE CAFE'**  
**APERITIVO TIME**



**Spunciotti (Piccole Porzioni)**

**Small Snacks**

Calamaro Spadellato <i>Sautéed Squid</i>	8,00 €
Sarde alla Beccafico al Forno <i>Baked Sardines a Beccafico</i>	7,00 €
Baccala' Mantecato <i>Creamed Cod and Potatoes</i>	7,00 €
Polpette al Tonno <i>Tuna Meatballs</i>	6,00 €
Pizzetta 100 gr Mini-size Pizza	3,00 €
Pizzetta 180gr Medium Pizza	5,00 €
Tortini Salati Monoporzione del giorno <i>Small Savory Tarts of the Day</i>	5,00 €
*Patate Fritte <i>French Fries</i>	5,00 €
*Patate Fritte Dolci <i>Sweet Potato Fries</i>	6,00 €

*e altri Spunciotti del Giorno fuori menù.....  
and others off-menù Snacks of the Day...*



## AMemiPlace Pastry Beach Risto Lounge Cafe

### Contorni *Contours*

<b>Friggione Bolognese</b> <i>Typical Bolognese Sauce Made with Onions and Peeled Tomatoes</i>	7,00 €
<b>Pomodorini Siciliani agli Aromi</b> <i>Sicilian Cherry Tomatoes with Herbs</i>	6,00 €
<b>Verdure Grigliate</b> <i>Grilled Vegetables</i>	6,00 €
<b>*Patate Fritte</b> <i>French Fries</i>	5,00 €
<b>*Patate Fritte Dolci</b> <i>Sweet Potato Fries</i>	6,00 €

### *Desserts*

<b>Crostatina Scomposta Frolla Crema e Frutta</b>	6,00 €
<b>Tiramisu'</b>	5,00 €
<b>Pannacotta ai frutti di bosco</b>	5,00 €
<b>Gelato Vaniglia</b>	4,00 €
<b>Gelato Cacao</b>	
<b>Gelato Pistacchio</b>	5,00 €
<b>Gelato Gelsi</b>	
<b>Meringa alle Mandorle e Cioccolato con Panna Montata</b>	6,00 €
<b>Mini Torta Bio Vegan alle Mele con Cioccolato Fuso</b>	5,00 €
<b>Pasticciotto alla Crema e Cioccolato Fondente</b>	4,50 €
<b>Pasticciotto alla Crema e Amarena</b>	4,50 €
<b>Torta Tenerina al Cioccolato Fondente (senza farina)</b>	4,00 €
<b>Crostatina di Frolla al Gianduja</b>	4,00 €
<b>Crostatina di Frolla con Marmellata Albicocca o Frutti di Bosco</b>	4,00 €

*e altri Dolci del Giorno .....*



*Piatti preparati e/o cucinati al momento!*

*Freshly Cooked Dishes*



## AMemiPlace - BEACH - PASTRY - RISTO LOUNGE CAFE'

**APERITIVO TIME dalle 11:30 alle 13:00**

**e dalle 18:30 alle 20:00**

### Formula Aperipranzo / Apericena:

**1 tagliere a scelta : di Terra o Vegano**  
1 Spritz *oppure* 1 calice di vino **20 €**  
*tra quelli della selezione settimanale .*



**1 tagliere di Mare**  
1 Spritz *oppure* 1 calice di vino **25 €**



*tra quelli della selezione settimanale .*