

AMA

LA CUCINA NAPOLETANA

Ristorante AMA

Ristorante AMA is met trots erkend door de Accademia Italiana della Cucina en behoort tot de internationaal aanbevolen restaurants die de authenticiteit en kwaliteit van de Italiaanse keuken bewaken.

Door gasten en liefhebbers van de Italiaanse gastronomie wordt AMA gewaardeerd als een van de toonaangevende Italiaanse restaurants van Utrecht. AMA betekent "heb lief" — de essentie van alles wat wij doen:

liefde voor de Italiaanse keuken, haar tradities en verfijning, en bovenal voor gastvrijheid.

Benvenuti da AMA

AMA's Signature

Flambata & Tartufo

Pasta bereid in 24 maanden oude Parmigiano Reggiano, met eekhoorntjesbrood, spinazie en cherrytomaat. Geflambeerd met Vecchia Romagna en verfijnd met zwarte truffel uit Norcia.

29,5

Wijnsuggestie:

Barolo

Daniele Conterno, Piemonte

Krachtig en elegant, met rijp rood fruit, rozen en fijne tannines die perfect aansluiten bij de umami en romigheid van het gerecht.

16

Guancia di Vitello

Langzaam gegaarde kalfswang met aardappelpuree en gekaramelliseerde bospeen

32,5

Wijnsuggestie:

Amarone Grand Cru

Vaona, Veneto

Vol, intens en fluweelzacht, met tonen van gedroogde kersen, cacao en specerijen. Elegante wijn, perfecte begeleiding bij de rijke zachtheid van de kalfswang.

24

Uniek bij AMA

Bij ieder gerecht vindt u een zorgvuldig geselecteerde wijnsuggestie van onze sommelier.

Vrijwel onze volledige wijnkaart is per glas te bestellen, een onderscheidend concept van Restaurant AMA dat u de vrijheid geeft om op hoog niveau te combineren.

Daarnaast beschikt AMA over een exclusieve wijncollectie, met onder andere een uitgebreide selectie van Antinori.

Voor bijzondere flessen vraag naar het "vieze boekje"

ANTIPASTI / VOORGERECHTEN

- Focaccia** 6,9
Versgebakken focaccia met aioli en basilicumpesto
Wijnsuggestie:
Falanghina, Campania 7,5
- Bruschetta Pomodoro** 7,5
Geroosterd brood met tomaatjes van de Vesuvius, knoflook, basilicum, Parmezaanse kaas en olijfolie
Wijnsuggestie:
Prosecco Diamond, Veneto 7,5
- Bruschetta Grana e Tartufo** 12,5
Geroosterd brood met gebakken courgette, 24 maanden gerijpte Parmezaanse kaas en zwarte truffel uit Norcia
Wijnsuggestie:
Fiano di Avellino, Campania 9,5
- Melanzane e Provola** 14,5
Geroosterde crostino met aubergine in tomatensaus en gerookte provola kaas
Wijnsuggestie:
Barbera d'Alba, Piemonte 9
- Tartare di Manzo** 17,5
Steak tartare van malse ossenhaas, met gebakken eidooier
Wijnsuggestie:
Nebbiolo, Piemonte 14
- Carpaccio Cipriani** 18,5
Carpaccio van rundvlees met klassieke Cipriani-saus, op krokante deegbladen
Wijnsuggestie:
Vermentino, Sardegna 14
- Oysters** 22,5
Half dozijn oesters met vinaigrette van olijfolie en balsamicokaviaar
Wijnsuggestie:
Prosecco Diamond, Veneto 7,5
- Gamberi, Aglio & Vino** 17,5
Drie grote garnalen, zacht gebakken in olijfolie met knoflook en witte wijn
Wijnsuggestie:
Vermentino, Sardegna 14
- Fresella** 13,5
Traditioneel Napolitaans brood met stracciatella kaas, ansjovis uit Cetara (Amalfikust), cherrytomaten, ui en olijfolie
Wijnsuggestie:
Fiano di Avellino, Campania 9,5

Primi / Pastagerechten

- Cacio e Pepe** 22,5
Linguine met romige kaassaus van Pecorino, en 24 maanden gerijpte Parmezaanse kaas
+ zwarte truffel uit Norcia 6
Wijnsuggestie:
Barbera d'Alba, Piemonte 9
- Ravioli Zucca & Amaretti** 24,5
Met pompoen gevulde ravioli, geserveerd in salieboter met Parmezaanse kaas en krokante amaretti crumble
Wijnsuggestie:
Chardonnay, Alto Adige 14
- AMA la Flambata** 29,5
Pasta bereid in 24 maanden oude Parmigiano Reggiano, met eekhoorntjesbrood, spinazie en cherrytomaat. Geflambeerd met Vecchia Romagna en verfijnd met zwarte truffel uit Norcia.
Wijnsuggestie:
Barolo, Piemonte 16
- Ragú d'Agnello** 27,5
Traditionele strozzapreti-pasta met langzaam gestoofd lamsvlees in lichte tomatensaus
Wijnsuggestie:
Nebbiolo, Piemonte 14
- Granchio & Gamberi** 26,5
Linguine met krabschaar en garnalen in een licht pittige saus van cherrytomaten en witte wijn
Wijnsuggestie:
Vermentino, Sardegna 14
- Risotto Asparagi e Tartufo** 26,5
Rijstgerecht met asperges en gerookte provolakaas, 24 maanden gerijpte Parmezaanse kaas, witte wijn en zwarte truffel uit Norcia
Wijnsuggestie:
Fiano di Avellino, Campania 9,5

Secondi / 2e Gang

- Agnello e Sfogliata** 29,5
Langzaam gegaarde lamsschenkel uit de oven, geserveerd met aardappelgratin met mozzarella en Parmezaanse kaas
Wijnsuggestie:
Nebbiolo, Piemonte 14
- Guancia di Vitello** 32,5
Langzaam gegaarde kalfswang met aardappelpuree en gekaramelliseerde bospeen
Wijnsuggestie:
Amarone, Veneto 24
- Filetto al Barolo** 34,5
Ossenhaasbiefstuk in jus van Barolo, rode wijn uit Piemonte, geserveerd met diverse seizoensgroenten
Wijnsuggestie:
Barolo, Piemonte 16
- Tonno alla Scapece** 29,5
Tonijnbiefstuk met gemarineerde courgette
Wijnsuggestie:
Vermentino, Sardegna 14

Contorni / Bijgerechten

- Patate Fritte** 6,5
Verse friet met aioli
- Sfogliata di Patate** 7,5
Aardappelgratin met mozzarella en Parmezaanse kaas
- Carote al Burro** 7,5
Gekarameliseerde bospeen met honing en roomboter
- Insalata Primavera** 8,5
Rucola salade, Parmezaanse kaas, peren, walnoten en balsamicodressing
- Peperoncini Verdi** 6,5
Gebakken groene pepers met zeezout

Dolci / Desserts

Tiramisù al Pistacchio Met cantuccini, pistachelikeur uit Sicilië en mascarpone	11,5
Zabaglione Vanille-ijs met een warme, luchtige zabaglione op basis van Marsala, zacht en romig van structuur	12,5
Profiteroles Italiaanse soezen gevuld met slagroom en overgoten met chocoladesaus	11,5
Babá Affogato Traditioneel dessert uit Napels, doordrenkt in rum met luchtige mascarponecrème	9,5
Selezione di Formaggi Selectie van Italiaanse kazen Wijnsuggestie: Moscato, Sicilia 10	12,5
Cantuccini e Tignanello Amandelkoekjes met vin santo. De beste dessertwijn uit Toscane gemaakt door wijnhuis Tignanello	18

Grappa's

Als afsluiting kiezen Italianen vaak voor grappa. v.a. 8,5
Puur, karaktervol en elegant.

Ons assortiment is uniek in Nederland, met expressies van toonaangevende huizen zoals Marchesi Antinori, tot een bijzondere grappa gemaakt door de familie van Dante Alighieri.

Ontdek ons assortiment en informeer bij onze bediening.

Speciale gelegenheid?

Bij Restaurant AMA verwelkomen wij groepen vanaf 10 personen met zorgvuldig samengestelde dinerarrangementen in combinatie met bijzondere wijnen.

Laat je verrassen door de authenticiteit van de Italiaanse keuken en de warmte van onze gastvrijheid.

Voor reserveringen van meer dan 10 personen kunt u gebruikmaken van ons aanvraagformulier www.restaurantama.nl/groepen of telefonisch contact opnemen met onze manager: 030 785 55 67