

# amano

ALL DAY

## STUZZICHINI

OLIVES	2
CESTO DI PANE amano bread selection v	2
PIZZA AL ROSMARINO rosemary & sicilian sea salt pizza bread v	3
SALSICCETTE DI SIENA siena sausages & pizza bread	4

## ANTIPASTI

ANTIPASTO AMANO prosciutto, prawns, burrata, butternut squash, meatballs, mushroom & pecorino bruschetta - for 2 to share	18
FRITTO MISTO - courgette, aubergine & peppers v - courgette, squid & prawns	6.5 7.5
CALAMARO GRIGLIATO grilled squid, aioli & lemon GF	8
BRESAOLA cured, air dried beef, rocket & parmesan GF	9
BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO fresh burrata, cured ham & balsamic GF	9.5

## SALUMI

lonza, ventricina piccante, salame corallina, salame castellino, salamella romana, prosciutto castelli romani GF	
for one / to share	9/16

## PRIMI

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO tomato & basil v	8.5
- add polpette di carne - meatballs	3
PAPPARDELLE AI FUNGHI DI SOTTOBOSCO wild mushrooms, garlic, chilli, white wine, parsley & truffle v	12
BUCATINI ALL'AMATRICIANA cured pork, tomato, onion & black pepper	11
RISOTTO ALLO ZAFFERANO saffron risotto, prawns GF	14
SPAGHETTI ALLE VONGOLE clams, parsley, garlic, chilli & white wine	14.5

## SECONDI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA aubergine & mozzarella gratin v	12.5
BACCALA' ALLA ROMANA cod, tomato, taggiasche olives, capers, pine nuts & fresh mint GF	15
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA whole torbay sole, anchovies, garlic, lemon & olive oil	18

Our pasta is served "al dente"

## SUNDAY SET MENU - 12 NOON UNTIL 9PM

2 COURSE £20  
3 COURSE £22

### ANTIPASTO

lonza, ventricina piccante, butternut squash, meatballs,  
prawns & aioli, mushroom & pecorino bruschetta  
- for the table

POLLO ARROSTO 14.5  
half roast free range chicken GF

PORCHETTA 14.5  
slow roasted pork belly GF

TAGLIATA 16.5  
grilled rump of beef GF

Our Italian sunday main courses are accompanied by  
sautéed potatoes, black kale, green beans, mushroom  
sauce

LASAGNA AL FORNO 15  
traditional bolognese beef lasagne,  
rocket & parmesan salad

AFFOGATO  
vanilla ice cream, double espresso

TIRAMISU L'ANTICA RECETTA  
the authentic recipe

PANNACOTTA AL FRUTTI DI BOSCO  
vanilla pannacotta, berries

## CONTORNI

all 3.5

RUCOLA E PARMIGIANO  
rocket & parmesan salad v GF

CAVOLO NERO RIPASSATO  
sautéed black kale, chilli & garlic v GF

ZUCCHINE FRITTE  
fried courgette v

FAGIOLINI ALL'AGRO CON OLIO  
green bean & amano vinaigrette v GF

PATATE ARROSTO  
roasted new potatoes, sea salt & rosemary v GF

## PIZZE

MARGHERITA 9.5  
tomato, mozzarella & basil v

ORTOLANA 10  
tomato, courgette, aubergine & peppers v

DIAVOLA 11.5  
tomato, mozzarella & spicy salami

CALZONE 12  
tomato, mozzarella, ham & milan salami

CAPRICCIOSA 12.5  
tomato, mozzarella, mushrooms, olives, salami &  
parma ham

Add extra pizza topping from 50p

# amano

## WINE LIST

<b>WHITE</b>	<b>125ml</b>	<b>175ml</b>	<b>500ml</b>	<b>BTL</b>
Trabacco Bianco, Abruzzo	3.40	4.80	12.80	
Grecanico, Inzolia, Pieno Sud, Sicily '16				22
Cortese, Vistamonti, Ricossa, Piemonte '16				24
Grillo, Feudo Arancio, Sicily '17	4.5	6.5	17.5	26
Fiano, Masserie, Codici, Puglia '16				27
Pinot Grigio 'Dolomiti', Terre del Noce '17	4.8	7	18.8	28
Falanghina Quarto Miglio, Campania '15	5	7.5	19.5	29
Orvieto Classico, Campogrande, Umbria				30
Sauvignon Blanc, C. Firmian, Trentino '17	5.4	8	21	31
Soave 'Levarie', Classico Masi, Veneto '17				32
Gavi di Gavi, La Contessa, Piemonte '17	5.8	8.5	22.8	34
Vermentino 'I Fiori', Pala, Sardinia '17				35
Verdicchio di Matelica, Bisci, Abruzzo '17				36
Sauvignon Blanc, Suade, Veneto '16				37
Pecorino, Fattoria La Valentina, Abruzzi '17				38
Roncaglia, C. Pesaresi, Mancini, Marche '17	6.5	9.5	26	39
Pinot Bianco, J Hofstatter, Alto Adige '16				40
Lacryma Christi del Vesuvio, Campania '15				42
Greco di Tufo Pietra Rosa, Campania '11				45
Collio Friulano, Marco Feluga, Friuli '17				50
Impero Blanc, Mancini, Marche '16				65
Cervaro, Castello della Sala, Umbria '16				85

<b>ROSE</b>	<b>125ml</b>	<b>175ml</b>	<b>500ml</b>	<b>BTL</b>
Negroamaro, Pieno Sud, Puglia	3.4	4.8	12.8	22
Pinot Grigio Rose, Mannara, Veneto	4.5	6.5	17.5	26
Lacryma Christi del Vesuvio Rosato, Campania '16				42

<b>SPARKLING</b>	<b>125ml</b>	<b>BTL</b>
Prosecco Treviso, Luna Argenta, Veneto NV	6.5	34
Prosecco Frizzante Rose, Lagolena, Veneto NV		33
Viticoltori Acquisi Brachetto d'Acqui Piedmont (Red) NV		35
Rose de' Salici, Col de' Salici, Veneto NV	7	38
Rotari, Cuvee 28, Mezzacorona, Trentino NV		40
Prosecco Millesimato, Veneto, NV Organic		45
Franciacorta, Cuvee Royale Marchese Antinori, Lombardy '17		55

<b>RED</b>	<b>125ml</b>	<b>175ml</b>	<b>500ml</b>	<b>BTL</b>
Trabacco Rosso, Abruzzo	3.4	4.8	12.8	
Nero d'Avola, Frappato, Pieno Sud, Sicily '16				22
Primitivo Sollione, Puglia '17	4	6	16	24
Montepulciano d'Abruzzo, Farina '16				25
Nero d'Avola, Feudo Arancio, Sicily '16	4.5	6.5	17.5	26
Barbera, Vistamonti, Ricossa, Piemonte '16				27
Merlot, Dolomiti, Terre del Noce, Trentino '17				28
Negroamaro Riserva, Salice Salentino, Puglia '14				29
Montepulciano d'Abruzzo, Itynera '15	5	7.5	19.5	30
Cabernet Sauvignon, C. Firmian, Trentino '17				32
Chianti Style 'Single Vineyard Le Maestrelle', Antinori, Tuscany '16				33
Teroldego Rotaliano Riserva, Trentino '13				34
Cannonau, Marmora, Sardinia '15	6.4	9	25.5	36
Pinot Noir, Caranto, Veneto '16	6.5	9.5	26	38
Sangiovese, Mancini, Marche '16				40
Lacryma Christi del Vesuvio, Campania '14				42
Collio Refosco, Ronco dei Moreri, Marco Felluga, Friuli '11				44
Grumello, Valtelina Superiore, Mamete Prevostini, Lombardy '14				46
Vino Nobile di Montepulciano, La Braccasca, Tuscany '15				48
Moio 57 Primitivo, Campania				50
Il Bruciato, Guado al Tasso, Tuscany '15				55
Amarone Classico, Costasera, Masi, Veneto '12				65
'Barolo Perno, Piedmont '09				68
'Focara' Pinot Noir, Mancini, Marche '16				70
Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne, Antinori, Tuscany '13				80
Tignanello, Antinori, Tuscany '15				130

<b>DESSERT WINE</b>	<b>75ml</b>	<b>BTL</b>
Moscato, Dindarello, Maculan, Veneto 37.5cl	6.5	32
Sparkling Vernaccia di Serrapetrona Red, Marche 75cl		42
Recioto della Valpolicella Angelorum, Masi, Veneto 37.5cl	9	45

<b>PORT</b>	<b>75ml</b>	<b>BTL</b>
Cálem LBV 2013	5	48
Cálem 10 yr Tawny Port	5.5	50