



AMARA

SPEISEKARTE

ZÜRICH ENGE

«Herzlich willkommen»

Leitbild – Restaurant Amara

Unsere Vision

Amara steht für mehr als gutes Essen. Es ist ein Ort des Ankommens, des Innehaltens und des Genusses. Wir schaffen Räume, in denen Menschen sich begegnen, verweilen und das Leben feiern. Mediterrane Leichtigkeit trifft auf Schweizer Qualität, ehrlich, herzlich, stilvoll.

Unser Versprechen

Amara ist nicht bloss ein Restaurant, sondern ein Versprechen an unsere Gäste: dass Genuss ehrlich sein darf, dass Atmosphäre wirkt, und dass jedes Detail zählt.

Wir sind von Montag bis Samstag für dich da.

Reservation nehmen wir gerne telefonisch entgegen.

Wir freuen uns auf altbekannte wie auch neue Gesichter.

Euer Amara Team

Restaurant Amara – Speisekarte

Antipasti

Bruschetta al Pomodoro

Hausgemachtes Ciabatta mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl 15.90

Burrata Classica

Burrata, Cherrytomaten, Basilikum, natives Olivenöl 18.90

Carpaccio di Manzo

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Zitronenöl 22.50

Melanzane alla Griglia

Gegrillte Aubergine mit Zitronen-Tahini, Granatapfel und Petersilie, vegan 17.50

Salate

Insalata Caprese

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frisches Basilikum, Balsamico 18.90

Insalata Rucola con Bresaola

Rucola, Bresaola, Parmesan, Baumnüsse, Zitronendressing 21.90

Amara Salat

Quinoa, Rucola, Granatapfel, Kichererbsen, Ofengemüse, Zitronen-Kräuter-Dressing 22.90

Side Salad (klein)

Rucola, Cherrytomaten, Balsamico 8.90

Suppen

Minestrone

Gemüsesuppe 9.50

Saisonale

Zum Beispiel Kürbis, Spargel oder Tomate, je nach Marktangebot 10.50

Pizza Classica

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum 17.90

Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, 19.90

Calzone classico

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, frisches Basilikum 20.50

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Peperoncino 20.90

Quattro Formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Taleggio 21.90

Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, frischer Basilikum 20.90

Mediterranea

Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Basilikum, Rucola 20.90

Pepperoni Mediterranea

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Basilikum 20.50

Spinaci e Ricotta

Ricotta, Spinat, Parmesan 20.90

Salsiccia e Patate

Italienische Salsiccia, Rosmarin, Kartoffelwürfel 22.50

Pizza Amara Signatures

Verde Limonata

Tomatensoße oder Weissbasis, Fior di Latte, Zucchini, Peperoni, Rucola, Microgreens, Zitronenzeste 20.90

Amara al Tartufo

Büffelmozzarella, Champignons, Trüffelcreme, frischer Rucola, Trüffelöl 25.90

Burrata e Crudo

Tomatensoße, Fior di Latte, Prosciutto crudo, Burrata, Basilikum, Zitronenöl 24.90

Funghi Selvatici

Mozzarella, Taleggio, Mix aus Champignons/Steinpilzen, Rosmarin, Parmesan, Trüffelöl 23.90

Diavola Dolce (Sweet & Spicy)

Scharfe Salami, Mozzarella, Chili-Öl, Basilikum 22.90

Del Mare

Crevetten, Cherrytomaten, Knoblauch, Petersilie, Zitronenöl 24.90

Pizza nach Wahl

Grundaufbau mit Tomatensoße und Mozzarella. 17.90

Kreieren Sie Ihre eigene Pizza, wählen Sie zusätzliche Zutaten aus unserer Topping Liste

unsere Toppings

Basis 2.00

Zwiebeln
Oliven
Champignons
Peperoncino
Knoblauch
Gegrilltes Gemüse
Peperoni
Ricotta
Spinat

Standard 3.00

Kochschinken
Salami
Rucola
Cherrytomaten
Basilikum-Pesto

Premium 4.50

Parmesan
Gorgonzola
Taleggio
Büffelmozzarella
Crevetten
Trüffelcreme
Salsiccia
Kartoffelwürfel
Sardellen

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio

Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl – ein klassisches, leichtes italienisches Gericht 18.90

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Rindfleischsauce, langsam geschmort mit Tomaten, Gemüse und einem Schuss Rotwein 20.50

Tagliatelle al Tartufo Amara

Hausgemachte Tagliatelle, Trüffelrahm, Parmesan – cremig und edel 26.50

Linguine al Sole

Mit Zitronen-Olivenöl, Spinat, Cherrytomaten, Kapern, Mandeln – vegan 20.50

Penne Amara

Pouletgeschnetzeltes mit Mandeln an pikanter Curryrahmsauce 21.90

Penne Melanzane

Auf Buffala-Mozzarella und Rucola 18.90

Ravioli

Ravioli mit Spinat- und Ricottafüllung an Mascarponesauce 19.50

Tagliatelle Rauchlachs

Tagliatelle mit Rauchlachs an Safransauce 23.90

Tagliatelle Kalb und Steinpilze

Tagliatelle mit Kalbsgeschnetzeltem und Steinpilzen an leichter Rahmsauce 28.50

Amara·Balance·Plate

Balance·Plate·Poulet

Gebratenes Pouletbrustfilet mit frischem Gemüse und Quinoa-Salat 22.90

Balance·Plate·Lachs

Lachsfilet vom Grill mit Ofengemüse und Kräuter-Vinaigrette 25.90

Balance·Plate·Crevetten

Gegrillte Crevetten, Ofengemüse, Quinoa, Kräuter-Zitronen-Dressing 25.90

Balance·Plate·Rind

Gebratenes Rindshuftsteak, Ofengemüse, Kräuter-Vinaigrette 26.90

Balance·Plate·Vegan·Amara

Hummus, Quinoa, Ofengemüse, Granatapfel, Kräuteröl 22.90

Balance·Plate·Black·Bean·Vitality

Beluga-Linsen, Quinoa, Ofengemüse, Granatapfel, frische Kräuter, Zitronen-Kräuter-Dressing 24.90

Balance·Plate·Mediterraner·Tofu

Mediterraner Tofu, Ofengemüse, Quinoa, Kräuteröl 22.90

Amara·Bowls

Amara·Bowl·(Signature·Bowl)

Quinoa, Rucola, Kichererbsen, Avocado, Ofengemüse, Granatapfel, Kräuter-Zitronen-Dressing 22.90

Amara·Green·Bowl (Vegan)

Quinoa, Rucola, Kichererbsen, Avocado, Ofengemüse, Microgreens, Zitronen-Hummus 22.90

Mediterrane Poulet-Bowl

Gegrilltes Pouletbrustfilet, Kichererbsen, Spinat, Tomaten, Gurken, Oliven, Zitronen-Hummus, Kräuter-Zitronen-Dressing 24.90

Desserts

Dolci

Tiramisù Amara

Klassisch italienisch, hausgemacht mit Mascarpone und Espresso 9.50

Panna Cotta alla Vaniglia

Mit Beeren-Coulis und Minze 8.90

Warmer Schokoladenkuchen

Mit flüssigem Kern und Vanilleglace 9.50

Limone·Amara (Zitronencreme im Glas)

Frische Zitronencreme mit Mascarpone, Baiser, Zitronenzeste 8.90

Affogato·al·Caffè

Vanilleglace mit heißem Espresso 6.90

Amara·Dolce·Signature (Pistazien–Mascarpone-Cream)

Mascarpone, Pistazie, leichte Ricotta-Note, Crumble 10.50

Getränke & Weine

Unsere Getränke- und Weinkarte finden Sie auf separaten Einlageblättern.

Wir führen eine sorgfältig ausgewählte Auswahl an Weinen aus Italien, der Schweiz und dem Süden Frankreichs.

Fleischdeklaration (gem. Vorschrift des Bundesamtes für Gesundheitswesen)

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Fisch:	Schweiz, Norwegen, Spanien

Gemäss Deklarationsverordnung (LDV) sind Geflügelimporte aus Frankreich, Ungarn, Italien, Deutschland, Brasilien, USA und China wie folgt zu kennzeichnen:
«Das Produkt kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.»

Allergien & Intoleranzen

Liebe Gäste,
Bitte informieren Sie unser Team über mögliche Allergien oder Intoleranzen.
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Zutaten und Allergene in unseren Gerichten.

Hinweise

Wir arbeiten mit regionalen Partnern und achten auf nachhaltige Produkte.

Herkunft der Weine gemäss Deklaration (BLV).

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.