



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

Serviert mit vier knusprigen Stücken

Hausgemachtes Ciabatta mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl 10.50

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

Side Salad (klein)

Rucola, Cherrytomaten, Balsamico 8.90

Gemischter Salat

Frische Saisonblätter, Cherrytomaten, Gurke, Karotten, Kräuter.

Leicht mariniert im Amara-Hausdressing. 10.50

Grünersalat

Ausgewählte Blattsalate, zart und aromatisch.

Fein abgestimmt mit unserem Amara-Hausdressing. 9.50

Suppen

Minestrone

Gemüsesuppe 9.50

Saisonal

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

Pizza Classica

Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte, Grana Padano, frisches Basilikum, Olivenöl 17.90

Prosciutto

Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Olivenöl, Oregano 19.90

Peperonata

Tomatensauce, Fior di Latte, Peperoni, Oliven, frisches Basilikum, Olivenöl 19.90

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Artischocken, Champignons, frisches Basilikum, Olivenöl 19.90

Quattro Formaggi

Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, frisches Basilikum 21.90

Tonno del Mare

Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano 22.90

Diavola

Tomatensauce, Fior di Latte, Scharfe Salami, Peperoncinoöl 20.90

Napoli

Tomatensauce, Fior di Latte, Sardellen, Oliven, frisches Basilikum 20.90

Calzone classico

Tomatensauce, Fior di Latte, Kochschinken, Champignons, frisches Basilikum, Olivenöl 20.90

Pizza al Bacio

Al Bacio

Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Cherrytomaten, Knoblauchöl, Oregano 23.90

Al Bacio Crudo

Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto crudo, Rucola, Cherrytomaten, Knoblauchöl, Oregano 24.90

Unsere Pizza al Bacio wird sanft gefaltet serviert: aussen knusprig, innen luftig und fein gefüllt. Ein besonderer Genuss zwischen Pizza und Calzone.

Pizza Vegetarisch & Vegan

Spinaci

Fior di Latte, Taleggio, frischer Spinat, Cherrytomaten 22.90

Amalfi Vegan

Tomatensauce, Zwiebeln, gegrillte Aubergine, gegrillte Zucchini, Kartoffeln, Oregano 22.90

Pizza Amara Signatures

Diavola Bianca Amara

Fior di Latte, Taleggio, scharfe Salami, Peperoni, frisches Basilikum, Olivenöl 23.90

Funghi Selvatici

Fior di Latte, Taleggio, Mix aus Champignons und Steinpilzen, Trüffelöl 23.90

Limonata Mediterranea

Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Zucchini, gegrillte Aubergine, Peperoni, Burrata, Rucola, Zitronenöl 24.90

Burrata e Crudo

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

Amara al Tartufo

Büffelmozzarella, Champignons, Trüffelcreme, frischer Rucola, Trüffelöl 25.90

Pizza nach Wahl

Grundaufbau mit Tomatensauce 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
Kartoffeln

Standard 3.00

Kochschinken
Salami
Rucola
Cherrytomaten
Basilikum-Pesto
Mascarpone

Premium 4.50

Parmesan
Gorgonzola
Taleggio
Burrata
Büffelmozzarella
Trüffelcreme
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 Buffalo-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 Kalbgeschnetzeltem 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·Rind

Gebratenes Rindshuftsteak, Ofengemüse, Kräuter-Vinaigrette 26.90

Balance·Plate·Vegan·Amara

Hummus, Quinoa, Ofengemüse, Granatapfel, Kräuteröl 22.90

Balance·Plate·Black·Lentil·Vitality

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

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

Alle Amara Bowls sind auf Wunsch auch als leichtere Salat-Variante ohne Quinoa erhältlich.

Ohne Quinoa minus 2.00

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, Österreich, Uruguay, Argentinien, Brasilien, Irland
Kalbfleisch:	Schweiz, Österreich, Niederlanden
Lammfleisch:	Schweiz, Österreich, Australien, Neuseeland, Irland, Argentinien
Schweinefleisch:	Schweiz, Deutschland, Österreich, Dänemark, Niederlanden
Geflügel:	Schweiz, Frankreich, Ungarn, Brasilien
Fisch:	Schweiz, Norwegen, Schottland, Spanien, Griechenland, Türkei, Kroatien, Kasachstan, Vietnam, Thailand, Ecuador, Island, Färöer

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.