MENU

AMUNÌ

È UNA LOCANDA MODERNA DALL'ANIMA SICILIANA,
DOVE OSPITALITÀ E CUCINA SI INCONTRANO.

TRADIZIONE, TERRITORIO E CONTEMPORANEITÀ SI
FONDONO IN PIATTI ESSENZIALI, PREPARATI CON
INGREDIENTI SELEZIONATI, TECNICA E PASSIONE.

**AMUNÌ È UN INVITO A VIVERE LA SICILIA, TRA SAPORI,
MARE ED EMOZIONI.**

AMUNÌ

IS A MODERN INN WITH A SICILIAN SOUL, WHERE
HOSPITALITY AND CUISINE COME TOGETHER.

TRADITION AND MODERNITY BLEND THROUGH CAREFULLY
SELECTED INGREDIENTS, REFINED TECHNIQUE, AND A
PASSION FOR CREATING ELEGANT, AUTHENTIC DISHES.

**AMUNÌ IS AN INVITATION TO EXPERIENCE SICILY
THROUGH ITS FLAVORS, ITS SEA, AND ITS EMOTIONS.**

CHEF
CLAUDIA BUTERA

BAR MANAGER
SARAH LABITA

MENU

ALLERGENI

PER INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEI NOSTRI PIATTI, IL PERSONALE È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE. IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

ALLERGENI

CEREALI CON GLUTINE • CROSTACEI • UOVA • PESCE • ARACHIDI • SOIA • LATTE • FRUTTA A GUSCIO • SEDANO • SENAPE • SESAMO • SOLFITI • LUPINI • MOLLUSCHI.

ALLERGENS

FOR INFORMATION REGARDING ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES, PLEASE ASK OUR STAFF. THE ALLERGEN REGISTER IS AVAILABLE UPON REQUEST.

ALLERGENS

CEREALS CONTAINING GLUTEN • CRUSTACEANS • EGGS • FISH • PEANUTS • SOY • MILK • TREE NUTS • CELERY • MUSTARD • SESAME • SULPHITES • LUPIN • MOLLUSCS.

MENU

ANTIPASTI/APPETIZERS

PARMIGIANA DI CLAUDIA
CLAUDIA'S PARMIGIANA
(MELANZANE PANATE, SUGO FRESCO DI POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA, PARMIGIANO)
(BREADED EGGPLANT, FRESH TOMATO SAUCE, BASIL, MOZZARELLA, PARMESAN). €10.00

FRITTO AMUNÌ DI ARANCINE MISTE
FRIED AMUNÌ OF ASSORTED ARANCINE €7.00

CLOCHE DI VERDURE IN PASTELLA
BATTERED VEGETABLE DOME €8.00

MISTO CALDO
ASSORTED HOT APPETIZERS €10.00

ARANCINA SCOMPOSTA
DECONSTRUCTED ARANCINA €10.00

MENU

PRIMI/FIRST DISHES

SINFONIA DI SAPURI
SYMPHONY DI SAPURI
(LINGUINE CON ZUCCHINE FRITTE, MENTA E SCORZA DI LIMONI)
(LINGUINE WITH FRIED ZUCCHINI, MINT, AND LEMON ZEST)
€14.00

U ZÙ VICÈ
(CASERECCE CON CREMA DI CARFIOCI E GAMBERI)
(CASERECCE WITH ARTICHOKE CREAM AND SHRIMP)
€18.00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
SEA MUSHROOM RISOTTO
€25.00

MENU

SECONDI / MAIN DISHES

GRIGLIATA DI CARNE AMUNÌ AMUNÌ MIXED MEAT GRILL (QUADROTTODI MAIALE, COSTINA DI VITELLO, SALSICCIOTTO) (PORK SQUARE, VEAL RIB, SMALL SAUSAGE)	€18.00
MISTO AMUNÌ AMUNÌ MIXED FISH	€28.00
ZUPPA DI CROSTACEI SHELLFISH SOUP	€32.00

CONTORNI/SIDE DISHES

CAPONATA	€8.00
PATATE AL FORNO ROASTED POTATOES	€5.00
PATATINE FRITTE FRENCH FRIES	€5.00
VERDURE GRIGLIATE GRILLED VEGETABLES	€9.00

MENU

BRUSCHETTONE/LARGE BRUSCHETTA

PEPPER
(FORMAGGIO SPALMABILE, PEPERONI FRITTI, LAMELLE DI MANDORLE) (SPREADABLE CHEESE, FRIED PEPPERS, ALMOND FLAKES) €10.00

AVOCADO
(FETTINEDI AVOCADO, UOVA STRAPAZZATE)
(AVOCADO SLICES, SCRAMBLED EGGS) €8.00

PIADINE/PIADINAS

PROSCIUTTO E MOZZARELLA
HAM AND MOZZARELLA €6.50

SALAME E MOZZARELLA
SALAMI AND MOZZARELLA €7.50

CAPRESE €7.00

RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, POMODORO,TONNO.
TUNA, ARUGULA, GRANA CHEESE SHAVINGS, AND TOMATO €8.00

PATATINE E WÜRSTEL
FRENCH FRIES AND HOT DOGS €9.00

MENU

INSALATONE/LARGE SALADS

MARE E VIDDANI
(AVOCADO, GAMBERI, CETRIOLI, MANDORLE, RADICCHIO)
(AVOCADO, SHRIMP, CUCUMBER, ALMONDS, RADICCHIO)
€12.00

CAPRESE
(MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, BASILICO) (BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL)
€10.00

BRUSCHETTONE/LARGE BRUSCHETTA

DELIZIA
LARGE BRUSCHETTA
(BURRATA, MARMELLATA DI FICHI E NOCI)
(BURRATA, FIG JAM, AND WALNUTS)
€12.00

IRLANDESE
IRISH
(BURRO, SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA, CAPPERI, PEPE)
(BUTTER, SMOKED SALMON, ARUGULA, CAPERS, PEPPER)
€15.00

FUNGAIOLA
MUSHROOM HUNTER
(FUNGHITRIFOLATI,POMODORINO, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO)
(SAUTÉED MUSHROOMS, CHERRY TOMATOES, GARLIC, OIL, CHILI PEPPER)
€8.00

MENU

INSALATONE/LARGE SALADS

CUNZATA
(POMODORO, CIPOLLA, OLIVE)
(TOMATO, ONIONS, OLIVES) €7.00

SCIROCCO BIANCU
(POLLOGRIGLIATO, CROSTINI, SALSA YOGURT, CETRIOLI)
(GRILLED CHICKEN, CROUTONS, YOGURT SAUCE, CUCUMBERS) €9.00

4 CANTI
(ZUCCHINE GRIGLIATE, RUCOLA, TONNO, POMODORINI, OLIVE)
(GRILLED ZUCCHINI, ARUGULA, TUNA, CHERRY TOMATOES, OLIVES) €8.00

AVOCADO
(POLLO ACUBETTI, AVOCADO, NOCI, MAIS, LATTUGA ICEBERG)
(DICED CHICKEN, AVOCADO, CORN NUTS AND ICEBERG LETTUCE) €12.00

SUTTA U SULI
(CECI, POMODORO, MOZZARELLINE, TONNO, CROSTINI DI PANE AROMATIZZATI)
(CHICKPEAS, TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, SEASONED CROUTONS) €10.00

MENU

TAGLIERI/SERVING BOARDS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON MIELE E MARMELLATA CURED MEAT AND CHEESE BOARD WITH HONEY AND JAM	€20.00
TAGLIERE DEL RE, VARIAZIONE DI FINGER KING'S PLATTER, ASSORTMENT OF FINGER FOODS	€40.00
TAGLIERE DI STREET FOOD STREET FOOD PLATTER	€20.00
TAGLIERE DI FANTASIA ASSORTED PLATTER	€32.00
TAGLIERE DI FRUTTA FRUIT PLATTER	€18.00
TAGLIERE DI DOLCI DESSERT BOARD	€20.00

MENU

PINZE

MORTADELLA (MOTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO) (MORTADELLA, STRACCIATELLA, CRUSHED PISTACHIOS)	€12.00
VEGETARIANA VEGETARIAN (VERDURE GRIGLIATE, OLIVE, BASILICO) (GRILLED VEGETABLES, OLIVES, BASIL)	€8.00
TONNO TUNA (TONNO, CIPOLLA, RUCOLA) (TUNA, ONION, ARUGULA)	€10.00
SALMONE SALMON (SALMONE, PESTO DI BASILICO) (SALMON, BASIL PESTO)	€12.00
TRICOLORE TRICOLOR (POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO) (TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL)	€9.00

MENU

PINZE

PATATINE E WÜRSTEL
FRENCH FRIES AND HOT DOGS
(POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE, WÜRSTEL)
(TOMATO, MOZZARELLA, FRENCH FRIES, WÜRSTEL)
€9.00

NUTELLA
(NUTELLA, GRANELLA A SCELTA)
(NUTELLA, CHOICE OF TOPPING (CRUSHED NUTS/CRUMBS)
€6.00

PANINI/SANDWICHES

IL CROCCANTE SICILIANO
THE SICILIAN CRUNCHY
(MELANZANE PANATE, SPECK CROCCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA)
(BREADED AUBERGINES, CRISPY SPECK, SMOKED SCAMORZA CHEESE)
€8.00

FRESCO DEL PORTO
FRESH FROM THE PORT
(GAMBERI, ICEBERG, SALSA ROSA)
(PRAWNS, ICEBERG LETTUCE, PINK SAUCE)
€10.00

SOGNO SICILIANO
SICILIAN DREAM
(CREMA DI AVOCADO, OMELETTE, PROSCIUTTO COTTO)
(AVOCADO CREAM, OMELETTE, COOKED HAM)
€8.00

MENU

PANINI/SANDWICHES

PANINO VEGANO
VEGAN SANDWICH
(HUMUS, POMODORO SOTT'OLIO, RUCOLA, MELANZANE GRIGLIATE)
(HUMUS, TOMATO IN OIL, ARUGULA, GRILLED AUBERGINES)
€8.00

PANINO AMUNÌ
AMUNÌ SANDWICH
(HAMBURGER DI SCOTTONA, MANTELLO DI SPECK CROCCANTE, SALSA GUACAMOLE)
(BEEF BURGER, CRISPY SPECK COATING, GUACAMOLE SAUCE)
€12.00

PANINO AMUNÌ
AMUNÌ SANDWICH
(HAMBURGER DI SCOTTONA, MANTELLO DI SPECK CROCCANTE, SALSA GUACAMOLE)
(BEEF BURGER, CRISPY SPECK COATING, GUACAMOLE SAUCE)
€12.00

PANINO LIGHT
LIGHT SANDWICH
(POMODORO, AVOCADO, LATTUGA, CETRIOLO, SALSA YOGURT)
(TOMATO, AVOCADO, LETTUCE, CUCUMBER, YOGURT SAUCE)
€8.00

MENU

PANINI/SANDWICHES

PANINO PORCHETTA
PORCHETTA SANDWICH
(PORCHETTA, PRIMO SALE, POMODORO)
(PORCHETTA, PRIMO SALE CHEESE, TOMATO)
€8.00

PANINO SPECIAL
SPECIAL SANDWICH
(DOPPIO HAMBURGER, BACON, CHEDDAR, UOVO FRITTO, LATTUGA)
(DOUBLE BURGER, BACON, CHEDDAR, FRIED EGG, LETTUCE)
€14.00

POLPO ALLA VELA
OCTOPUS WITH SAIL
(RUCOLA, POLPO GRIGLIATO, CREMA DI PATATE, SCAGLIE DI GRANA)
(ARUGULA, GRILLED OCTOPUS, POTATO CREAM, PARMESAN SHAVINGS)
€14.00

PANINO MORTAZZA
MORTADELLA SANDWICH
(MORTADELLA, MOZZARELLA, PESTO DI PISTACCHIO)
(MORTADELLA, MOZZARELLA, PISTACHIO PESTO)
€8.00

PANINO SALMONE
SALMON SANDWICH
(SALMONE AFFUMICATO, LIMONE, SALE, PEPE, ICEBER)
(SMOKED SALMON, LEMON, SALT, PEPPER, ICEBERG LETTUCE)
€9.00

MENU

PANINI/SANDWICHES

PANINO HUMMUS
HUMMUS SANDWICH
(HUMMUS, VERDURE GRIGLIATE)
(HUMMUS, GRILLED VEGETABLES) €7.00

PANINO GUSTO
TASTY SANDWICH
(EMMENTAL, SALAME, OLIVE,
POMODORO)
(EMMENTAL, SALAMI,
OLIVES, TOMATO) €6.00

PANINO CHICKEN
CHICKEN SANDWICH
(POLLO PANATO FRITTO, LATTUGA, POMODORO,
MAIONESE)
(FRIED BREADED CHICKEN, LETTUCE, TOMATO,
MAYONNAISE) €7.00

PANINO MCDONALD'S
MCDONALD'S SANDWICH
(HAMBURGER, CHEDDAR, POMODORO, PANCETTA,
CETRIOLINI, LATTUGA)
(HAMBURGER, CHEDDAR, TOMATO, BACON,
GHERKINS, LETTUCE) €10.00

MENU

DOLCI/SWEETS

CASSATELLA	€3,00
CANNOLO SCOMPOSTO DECONSTRUCTED CANNOLO	€5.00
CHEESECAKE VARI GUSTI CHEESECAKE WITH VARIOUS FLAVORS	€5.00

WAFFLE

WAFFLE CON NUTELLA WAFFLE WITH NUTELLA	€5.00
WAFFLE CON FRUTTA WAFFLE WITH FRUIT	€5.00
WAFFLE CON GELATO WAFFLE WITH ICE CREAM	€8.00

CREPES

CREPES CON NUTELLA CREPES WITH NUTELLA	€5.00
CREPES SALATE DEL GIORNO CHEESECAKE WITH VARIOUS FLAVORS	€5.00
CREPES CON GELATO CREPES WHIT ICE CREAM	€8.00

SPAZIO AD ALTRI DOLCI
CHIEDI A NOI!

MENU

BEVANDE/DRINKS

ACQUA 0,75 WATER 0.75	€3.00
COCA COLA COCA COLA ZERO	€3.00
FANTA/SPRITE	€3.00
ÈSTATHÈ LIMONE/PESCA 0,33	€3.00
REDBULL	€3.50
CAMPARI SODA	€3.50
CRODINO XL	€4.00
SAN BITTER BIANCO/ROSSO SAN BITTER WHITE/RED	€2.50
SWEPPES LEMON/TONIC	€3.00
SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES	€2.50

MENU

CAFFETTERIA/CAFETERIA

CAFFÈ	€1.20
CAFFÈ MACCHIATO MACCHIATO COFFEE	€1.40
GINSENG	€2.00
CAPPUCCINO	€2.50
NOCCIOLINO HAZELNUT	€2.00
CREMA DI CAFFÈ COFFEE CREAM	€4.00
GRANITA	€4.00

MENU

VINI/WINES

WHITE/BIANCO CATARATTO	€15,00
LONGO GRILLO LONGO	€18.00
RED/ROSSO NERO D'AVOLA LONGO	€20.00
WHITE/BIANCO KIKÈ FINA	€25.00
VINI VARI (CHIEDERE AL BANCO) VARIOUS WINES ASK AT THE COUNTER	€8.00
SFUSO DELLA CASA 1LT HOUSE BULK 1LT SFUSO DELLA CASA ½ LT HOUSE BULK ½ LT	€5.00
CALICE DI VINO IN BOTTIGLIA GLASS OF WINE IN A BOTTLE	€7.00

MENU

APERITIVI/APERITIF DRINKS

MARTINI COCKTAIL (DIRTY MARTINI, VESPER MARTINI)	€7.00
NEGRONI (LONDON DRY GIN, CINZANO ROSSO, BITTER CAMPARI)	€7.00
AMERICANO (BITTER CAMPARI, CINZANO ROSSO)	€7.00
SPRITZ (APEROL, CAMPARI, HUGO)	€6.00
PASSION FRUIT SPRITZ (PROSECCO, PASSION FRUIT LIQUOR, SODA)	€6.00
MIDORI SPRITZ (PROSECCO, MIDORI, SODA)	€6.00
SIRACUSANO (VINO BIANCO, GRANITA AL LIMONE)	€7.00

BIRRE VARIE

MENU

LOVE ALCOOL MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO
(LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA, SUCCO DI POMPELMO) €6.00

VIRGIN COLADA
(SUCCO ANANAS, ANANAS FRUTTA, SCIROPPO COCCO) €6.00

TIKI

MAI TAI
(DARK RUM, TRIPLE SEC, LIME, JUICE, ORGEAT, SYRUP, OVERPROOF, RUM) €8.00

EL DIABLO
(TEQUILA, CREME DE CASSIS, LIME, GINGER BEER) €8.00

TIKI VARI
VARIOUS TIKIS €8.00

FROZEN

STRAWBERRY DAIQUIRI
(RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO, FRAGOLE, SCIROPPO DI FRAGOLA) €7.00

PINA COLADA
(RUM BIANCO, LIME JUICE, MALIBÙ, ANANAS, SCIROPPO DI COCCO) €7.00

FROZEN VARI VARIOUS FROZEN €7.00

MENU

CLASSIC COCKTAIL

MARGARITA (TEQUILA ESPOLON, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME)	€7.00
DAIQUIRI (RON CUBAY, SUCCO DI LIME, SCIROPPO ZUCCHERO)	€7.00
COSMOPOLITAN (VODKA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, CRAMBERRY)	€7.00
MOSKOW MULE (VODKA, LIME, GINGER BEER)	€7.00
MOJITO (RON CUBAY, MENTA, LIME, ZUCCHERO)	€7.00
GIN FIZZ (LONDON DRY, GIN, ZUCCHERO, LIME, SODA)	€7.00
PALOMA (NETTARE AGAVE, LIME, TEQUILA ESPOLON, SODA AL POMPELMO)	€7.00
AMUNÌ (INGREDIENTI TOP SECRET)	€9.00
SOUR COCKTAIL VARI.	€7.00

MENU

COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI (VODKA, KAHLUA, ESPRESSO RISTRETTO, ZUCCHERO)	€7.00
PACIFIC (GIN, COINTREAU, DISTILLATO DI CILIEGIE)	€8.00
GIN OLD FASHION RED (GIN, BITTER ROSSO, SCIROPPO, AROMI)	€8.00
WHITE LADY	€7.00
PAPÀ ERNESTO (RUMORO, SUCCO DI LIME, MIELE)	€8.00
ACAPULCO (TEQUILA, RUM BIANCO, SUCCO DI POMPELMO, SUCCO ANANAS SCIROPPO DI ZUCCHERO)	€7.00
KAMIKAZE (VODKA, TRIPLE SEC, LIME)	€7.00

MENU

COCKTAIL

BLACK RUSIAN (VODKA, LIQUORE DI CAFFÈ)	€7.00
BLODY MARY (VODKA, SUCCO DI POMODORO, SUCCO DI LIME, TABASCO, PEPE)	€7.00
SIDECAR (COGNAC, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME)	€7.00
COGNAC SOUR (COGNAC, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO, ACQUA TONICA)	€8.00
ADAM E EVE (GIN, LIQUORE ALLA MELA, LIME, SCIROPPO, ACQUA TONICA)	€8.00
APEROL 86 (APEROL, TRIPLE SEC, VERMOUTH)	€8.00