



En 2007, Alberto Iacono crée le tout premier restaurant italien sur la place de Beaune : l'*Amarone*.

A la recherche de l'authenticité et de la tradition de la cuisine transalpine, l'Amarone utilise des produits de saisons, spécialités qu'Alberto Iacono va chercher, deux fois par mois, directement dans les différentes régions d'Italie : Noisette du Piémont, Buffala de Campnie, pistaches de Bronte en Sicile, balsamique de Modène, truffes blanches d'Alba (Alberto Iacono a été d'ailleurs le premier chevalier de la Confrérie de la Truffe d'Alba en France !)...

Avec une équipe en cuisine et en salle, composée à plus de quatre-vingts pour cent de personnes originaires des différentes provinces de la botte Italienne, ce n'est pas uniquement du soleil méditerranéen que l'on retrouve dans les assiettes de l'Amarone, mais un accent qui chante Umberto Tozzi ou Ramazzotti, des images de la «Dolce Vita» de Fédérico Fellinno ou des «Mille et une nuits» de Pasolini ; les quatre étoiles au maillot de la Squadra Azura ou les trois titres en championnats européens de la Juventus de Turin...

Bref ! C'est une véritable passion qui anime la salle et son staff.

Alberto Iacono est également un grand amoureux de vins. Grâce à la San Vincenzo, organisée tous les derniers mercredis du mois de janvier, et ses amitiés avec le viticulteur bourguignon Hubert de Montille et Giuseppe Careglio de la maison Valdinerà (Piémont) il a su faire un événement festif unanime et incontournable à Beaune en rassemblant viticulteurs bourguignons et italiens autour d'un grand échange mets-vins.

Laissez-vous guider dans des goûts et des arômes nouveaux en hésitant pas à vous renseigner auprès du personnel très compétent.

N'hésitez pas à nous demander les suggestions du jour!

Passer un agréable moment en notre compagnie.



Antipasti

Les entrées

Antipasti al Buffet de notre jardin

(Hors d'oeuvres typiques préparés avec des produits de saison)

12€

Melanzana alla Palermitana

(Millefeuilles d'aubergines parmigiana di zucchine, lasagnes de courgettes du jardin gratinées avec mozzarella et parmesan)

14€

Carpaccio di polpo alla Siciliana

(Carpaccio de poulpes à la Sicilienne, pistaches de Bronte et noisettes du Piémont)

19€

Salumi e fromaggi

(Assortiment de charcuteries et fromages de différentes régions d'Italie)

17€

Par personne

Primi piatti

Les pâtes

Carbonara alla Romana (Guanciaie (joue de porc) oeuf, peccorino Romano, poivre)	14€
All' Amatriciana (L'authentique !!)	14€
Amore Italia (Huile d'olive extra-vierge, ail, tomates-cerises, basilic)	14€
Ragù alla Bolognese (Viande hachée de boeuf mijotée avec des légumes et sauce tomate)	12€
Gorgonzola (Gorgonzola, speck (jambon cru), chapelure noisette)	14€
Lasagna della Mama (Lasagnes avec parmesan, préparées de façon méridionale traditionnelle)	15€
Plat vedette de la maison ! (Tagliatelles flambées dans la meule de parmesan) Spectacle garanti !	25€
Cannelloni maison Préparés en fonction des saisons	15€

Secondi

Viandes et poissons

Carpaccio alla Cipriani et son sorbet Maison **19€**
(Carpaccio de boeuf personnalisé accompagné de ses pommes de terre au four)

Scaloppina alla Milanese **19€**
(Escalope de veau panée et ses pâtes fraîches)

Scaloppina alla Valdostana **22€**
(Escalope de veau panée, jambon, aubergine, mozzarella gratinée)

Tagliata Toscana **22€**
(Émincé de faux-filet de boeuf mi-cuit sur sa salade de roquette, tomates-cerises, copeaux de parmesan, accompagné de ses pâtes ou de ses légumes)

Pesce del giorno **22€**
(Poisson frais du jour selon arrivage)

Pizze

Essayez notre pizza noire au charbon végétal (détox!)

A garnir selon vos goûts ou laissez faire notre pizzaiolo Simone qui saura vous guider dans le choix du moment : **15€**

Classiques

Pizzaiolo (Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, oeuf, crème)	11€
Regina (Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon)	10€
Margherita (Sauce tomate, mozzarella, basilic)	8,50€
Amore Italia (Mozzarella, roquette, buffalo, tomates-cerises, parmesann)	12€
Capretta (Chèvre, miel, mozzarella, menthe)	12€
Parma (Sauce tomate, oeuf, mozzarella, roquette, jambon, parmesan)	12€
Deliziosa (Sauce tomate, mozzarella, sopressata, gorgonzola)	11€
Campagnola (Tomates, mozzarella, jambon)	9€
Calzone (Tomates, mozzarella, jambon, ricotta)	10€
Frinlana (Mozzarella, pancetta, oignons, oeuf, crème fraîche)	12€

Pizze

Maison

Salmone

(Sauce saumon, saumon fumé, aneth)

13€

Tartuffo

(Sauce champignons et truffe, champignons, mozzarella, roquette, câpres, parmesan)

16€

Calzone Salvatore

(Épinards, ricotta, mozzarella, huile d'olive, olives noires)

11€

Genovese

(Base pesto, mozzarella, tomates sèches, tomates-cerises, buffala, basilic, parma)

13€

Amarone

(Sauce tomate, mozzarella, perso sicilien, tomates-cerises, tomates sèches, aubergines, mortadelle, parmesan, zestes de citron et orange)

14€

Bosco

(Sauce tomate, mozzarella, champignons, escargots de Bourgogne, beurre persillé)

13€

Norma

(Sauce tomate, mozzarella, aubergines, parmesan, origan)

10€

Pizze

Le galaticche

Etna

(Sauce tomate, mozzarella, burrata, basilic, huile d'olive, speck, parmesan)

14€

Cinque erbe Vegetariana

(Tomate, mozzarella, aubergine, tomates-cerises, poivrons, champignons, basilic, huile d'olive)

14€

L'originale

(Bufalina, mozzarella di buffala, tomate entière, basilic, huile d'olive)

14€

Rotolino

(Pizza fermée, mozzarella, jambon accompagné de roquette, tomates-cerises, buffala, huile d'olive)

14€

Bismark

(Base crème, peuf, speck, pommes de terre)

12€

Menu extra-lunch

15€ (Servi uniquement le midi, du lundi au vendredi)

18€ (Servi tous les soirs du lundi au vendredi, samedi, dimanche et jours fériés)

Buffet Antipasti ou deux antipasti du jour au choix

Pizza au choix dans la carte jusqu'à 10€

(Différence en supplément pour les autres)

OU

Deux plats du jour au choix

Dessert au choix dans la carte

(Sauf assortiment de desserts)

Menu Bambino

8,50€ avec soda

Pizza tomate, jambon, mozzarella

(En forme de cœur ou de Mickey)

OU

Pâtes au beurre, jambon blanc

OU

Pâtes sauce tomate

Dessert

Docli

Dessert

Glaces maison

1 boule	3€
2 boules	5,50€
3 boules	7€

Panacotta aux fruits rouges ou Nutella 6€

Tiramisu 8€

Canoli Siciliani 6€

Assortiment de desserts 11€