

MENU

菜單

Amole è un luogo pieno di colori.
Uno spazio che va oltre la semplice ristorazione.
Qui anche il tuo colore viene osservato e ascoltato.



FIN DALL'ANTICHITÀ,
CIURME DI FOLLI,
VISIONARI E SOGNATORI
SONO SALPATE SOTTO GLI
OCCHI DI SCETTICI
PASSANTI...

YI YANG

@yiyang_yilangjun

ANTIPASTI



开胃菜 | Antipasto d'Amole

Assaggi misti di mare e verdure a scelta dello chef, per 2 persone

opz.



韭菜盒子 | Panzelotti

Empanadas cinesi con verdure alza-K, uova, spaghetti di soia



盐酥鸡 | Pollo fritto d'Amole



肉夹馍 | Tigella del Sichuan

Maiale, mix di spezie, coriandolo



素春卷 |
Involtini
primavera



咖喱饺 | Triangolini
primavera al curry



金钱袋 | Fagottini di Gamberi

蝴蝶虾 | Gamberi farfalla panati

麻辣土豆 | Patatine piccanti



榨菜 | Rape sott'aceto



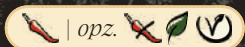
章鱼丸子 | Polpette di polpo



PRIMI PIATTI

担担面 | Noodles del bilanciere

Macinato di maiale, senape fermentata, erba cipollina, olio piccante, arachidi



土豆泥拌面 | Noodles con purea di patate

Patate, crema al sesamo, erba cipollina, olio di pepe di Sichuan, arachidi



二牛酱拌面 | Noodles con ragù cinese ai funghi porcini

Macinato di manzo, funghi porcini, salsa piccante dello chef, peperoncini, arachidi



白米饭 | Riso bianco



卤肉饭 | Riso di Alice

Xue li hong, pancettone di maiale, mix di spezie

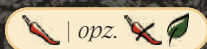


豆花饭 | **Riso al fior di tofu**

Douhua, maiale, salsa di soia dolce

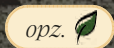
全家福炒饭 | **Riso di mé**

Riso speciale con gusto scelto dallo chef



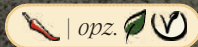
扬州炒饭 | **Riso di Yangzhou**

Gamberi, prosciutto cotto speziato, uova, cipollotti



玛丽隔壁炒饭 | **Riso M.L.G.B (T)**

Xue li hong, peperoncini secchi, manzo



红油抄手 | **Tortelloni cinesi in olio piccante**

Ripieni di macinato di maiale, cipollotti



清汤抄手 | **Tortelloni in brodo**

Ripieni di macinato di maiale, alghe nori, schie, cipollotti

头盘

PRIMI PIATTI

蜀
头

AL VAPORE



酱肉包 | Bao Zi di maiale

Maiale, mix di spezie, cipollotti,
salsa Tian Mian

牛肉包 | Bao Zi di manzo

Manzo, mix di spezie, xue li hong

香菇青菜包 | Bao Zi di verdure

Pak choy, sesamo, funghi shiitake,
mix di spezie



Amole手工蒸饺 | Ravioli d'Amole

Ravioli tradizionali con pasta tirata a mano, 6 pezzi

Bianchi: maiale, cavolo cinese, cipollotti

Neri: gamberi, uova di pesce,
maiale, cipollotti

Rossi: manzo, cipolla rossa, cipollotti

Gialli: manzo, funghi shiitake, carote

Viola: maiale, castagna d'acqua, carote

Verdi: zucchine, funghi Mu ehr,
funghi shiitake, carote, uova



彩色蒸饺 | Ravioli Mix

Porzione da 6 con un raviolo per tipo

蒸品类

HOT POT

冒菜 | Mao cai

Mix di carne e crostacei (manzo, gamberi, maiale), surimi, verdure di stagione, tofu, patate, alghe, spaghetti di patate dolci, funghi



水煮鱼 | Branzino bollito alla Sichuan

Branzino, salsa Pixian Doubanjiang, verdure di stagione, peperoncini secchi



酸菜鱼 | Suan cai branzino

Branzino, suan cai, verdure di stagione, peperoncini secchi, mix di verdure



酸菜牛肉 | Suan cai manzo

Manzo, suan cai, verdure di stagione, peperoncini secchi, mix di verdure



水煮系列

AL VAPORE / HOT POT

蒸品类 / 水煮系列

PIATTI DELLO CHEF

烤鸭 | Anatra al forno

Petto d'anatra, salsa Tian Mian



蒜苔炒牛肉 | Bacchettate di manzo con germogli d'aglio

Manzo, germogli di aglio,
peperoncini rossi freschi

 | opz. 

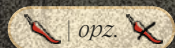
泡椒牛肉丝 | Julienne di manzo e peperoncini sott'aceto

Manzo, peperoncini sott'aceto, sedano



葱爆牛肉 | Straccetti di manzo con porro

Manzo, porro, cipollotti, peperoncini secchi



宫保虾球 | Gamberi Kung Pao

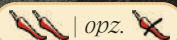
Code di mazzancolle, anacardi, arachidi,
peperoncini secchi, cipollotti

 | opz. 



椒盐大虾 | Gamberoni Argentini sale e pepe

Gamberoni, sale tostato, cipollotti,
peperoncini freschi

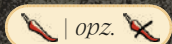


甜椒炒肉丝 | Julienne di maiale e peperoni dolci

Maiale, peperoni, erba cipollina

贡菜炒腊肉 | Gongcai e maiale affumicato

Listarelle di maiale, lattuga cinese essiccata (gongcai)



糖醋里脊 | Maiale fritto in agrodolce

Lombo di maiale, salsa di soia dolce, sesamo



回锅肉 | Hui Guo Rou

Pancettone di maiale, salsa Pixian
Doubanjiang, peperoncini freschi, fettine
di patate, semi di soia neri fermentati



凉拌牛肉 | Manzo in olio piccante

Manzo, crema di sesamo, coriandolo, olio
di pepe di Sichuan, salsa piccante, arachidi



PIATTI DELLO CHEF

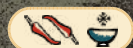
伤心牛肉 | **Manzo scalda meno-Q**

Macinato di manzo, mango, peperoncini, salsa piccante dello chef, erba cipollina



玉溪酱油鸡 | **Pollo affumicato di Yuxi**

Sovracosce di pollo, salsa di Yuxi, peperoncini secchi affumicati, cipollotti



云南鬼鸡 | **Pollo fantasma**

Straccetti di pollo, lime, peperoncini freschi, lemongrass, ravanella francese, menta



宫保豆腐 | **Tofu Kung Pao**

Tofu, carote, arachidi, cipollotti, peperoncini secchi, anacardi



麻婆豆腐 | **Mapo tofu**

Tofu, macinato di manzo, salsa Pixian Doubanjiang, olio di pepe di Sichuan, erba cipollina



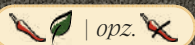
鱼香茄子 | Melanzane aroma di fiume

Melanzane, peperoncini sott'aceto, salsa Pixian Doubanjiang, erba cipollina



干煸豆角 | Taccole saltate alla Sichuan

Taccole, semi di soia neri fermentati, senape fermentata, peperoncini secchi, arachidi



炒豆腐干 | Tof(u) gan

Dofugan, sedano, peperoncini rossi freschi



地三鲜 | Tre fratelli

Melanzane, patate, peperoncini verdi freschi



韭菜炒蛋 | Verdure alza-K con uova

Erba cipollina cinese, uova



炆炒时蔬 | Verdure di stagione saltate



厨师推荐

PIATTI DELLO CHEF

厨师推荐

DOLCI

芝麻球 | Palline di sesamo

香芋球 | Palline di taro

冰淇淋麻薯 | Mochi gelato

甜点

绿茶佛饼 | Dischetti
di tè verde

Tè verde, sesamo e crema di taro

TÈ

Tè Mao Jian

Tè di Margherita

Tè alla Rosa

Tè al Gelsomino

Tè Verde

Tè Nero

Tè Amole Freddo/Caldo

Con Sciroppo D'Amole Zenzero e Lime
o Sciroppo D'Amole Yuzu

BEVANDE

Latte di Cocco

Coca Cola in vetro

Fanta in vetro

Lemon Soda in vetro

Succo d'Arancia/Ananas

Soda al Lychees

Ginger Beer

饮品



BIRRE

IN BOTTIGLIA - 0,33 L

VECCHIA ORSA

“Utopia”

Saison - 5,5%

“Orsa D'aria”

Belgian Tripel - 4,8%

“Aurora” *GLUTEN FREE*

Blond Ale - 5%

TSING-TAO

Pilsner

4,5%

ALMOND '22

“Oro Dei Poveri”

Keller Pils - 5,5%

“Kombu”

Gose - 4,8%

ALLA SPINA - 0,4 L

BIONDA

“Acchè”

Lager - Podere La Berta - 4%

IPA

“Sichuan Ipa”

Ipa - Almond '22 - 6%

ROSSA

“Rot Prism”

Red Lager - Edit - 5%

啤酒

甜点 / 饮品

DOLCI / BEVANDE

VINI

BIANCHI

“Inzolia” Sicilia DOC

Cantine Patri

“Altùris” Ribolla gialla Venezia Giulia IGT

Cantina Altùris

“Le Vaglie” Verdicchio dei Castelli di Jesi

Santa Barbara

“Mach” Müller Thurgau Trentino DOC

Fondazione Edmund Mach

“Thea” Rubicone IGT

Tre Monti

“La Tunella” Pinot grigio Friuli Colli Orientali

La Tunella

“Codronchio” Romagna DOCG Albana secca

Monticino Rosso



ROSSI

“Altùris” Pinot nero Venezia Giulia IGP
Cantina Altùris

“S” Sangiovese Sup. Romagna senza solfiti DOC
Monticino Rosso

“Bacche nere” Cabernet Sauvignon Colli d’Imola DOC Riserva
Monticino Rosso

“Linea re” Chianti classico DOCG
Vallepiciola

“Hosteria” Monferrato rosso DOC
Castello di Uviglie

BOLLICINE

“Mongarda” Valdobbiadene Prosecco sup. DOCG
Cantina Mongarda

“Anablà” Albana metodo ancestrale
Tre Monti

“Oltrepò Pavese” Pinot nero brut metodo classico
Oltrenero

Ci è sempre piaciuto rappresentare lo staff di Amole come una ciurma colorata, pronta a portare clienti nuovi e affezionati in un'esperienza lontana nello spazio e forse anche nel tempo.

Il primo ristorante, in via Malcontenti 11, é stato come una nave maestra che, per fortuna o coincidenza, ha intrapreso un viaggio fra il vecchio canale della città di Bologna verso il nuovo naviglio in zona Riva di Reno, qua dove siete ora.

Una nave che insieme alla sua ciurma si é sentita pronta ad imbarcarsi in una nuova serie di avventure.

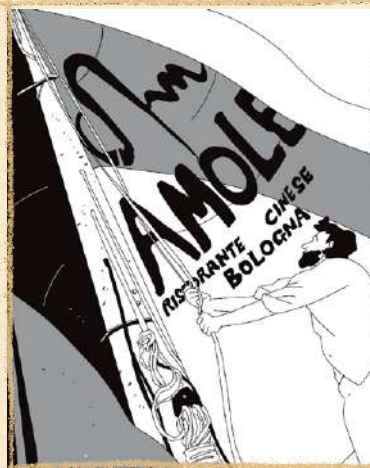
È così che nasce Amole - Osteria multiculturale, uno spazio che cambia volto ogni giorno: un po' cocktail bar, un po' locale di spettacoli, un po' galleria d'arte.

È il punto d'incontro tra la tradizione italiana e quella cinese, dove il cibo è solo l'inizio... e dove ognuno di voi può vivere una storia da raccontare.

BUONO A SAPERSI!

 Piccante	 Sant'Orsola 	 Certosa di Bologna 	
 Non piccante	 Vegano	 Vegetariano	 Piatto freddo

Alcuni dei piatti vegetariani sono anche vegani. La lista degli allergeni completa è disponibile per la consultazione. Per maggiori informazioni rivolgeti al nostro staff. Coperto e servizio: €2,50. L'acqua è inclusa nel coperto.





Amole Osteria Multiculturale | Via Riva di Reno 7/b - Bologna

Amole | Via Malcontenti 11 - Bologna

 amole_cucina_cinese |  Amole Cucina Cinese

0512847226 | info@amole.it | www.amole.it