Amoroso an der Alten Oper

frankfurt
+49 69 21935577

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SONSTIGES

Austern „Gillardeau“ mit Schalottenvinaigrette **7,00 €**
Oysters with shallot vinaigrette

ZUPPE

Minestrone all’Italiana **17,90 €**
Klassische italienische Gemüsesuppe mit marktfrischem Gemüse & feinen Kräutern Italian vegetable soup with seasonal vegetables & herbs

Zuppa di pesce con pesci pregiati **34,90 €**
Feine Fischsuppe mit Edelfischen und ausgewählten Meeresfrüchten Delicate fish soup with premium fish and seafood

ANTIPASTI

Parmigiana di Melanzane VEGETARISCH **21,90 €**
Auberginen-Auflauf süditalienischer Art mit San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Grana Padano und Basilikum Southern Italian-style eggplant casserole with San Marzano tomatoes, fior di latte, Grana Padano, basil

Panzanella mit Burrata & Pfirsich VEGETARISCH **28,90 €**
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Pfirsich, cremiger Burrata und Basilikum Tuscan bread salad with tomatoes, peaches, burrata and basil

Avocadosalat mit Flusskrebsen **24,90 €**
Verfeinert mit frischem Dill und Zitronen-Olivenöl Avocado salad with crayfish flavored with fresh dill and lemon-infused olive oil

Yellowfin-Thunfisch-Tatar **29,90 €**
Mit Mango und Taco-Crunch Yellowfin tuna tartare with mango and taco crunch

Meeresfrüchtesalat **29,50 €**
Mit Staudensellerie und Zitronenvinaigrette Seafood salad with celery and lemon vinaigrette

Gegrillte Calamaretti **28,50 €**
Auf Wildkräutersalat mit Zitronen-Olivenöl Grilled calamaretti on a wild herb salad with lemon-infused olive oil

Carpaccio vom Rind **32,90 €**
Mit Grana Padano, wildem Rucola und frischen Pfifferlingen Beef carpaccio with Grana Padano, wild rocket, and fresh chanterelles

Fein gewürztes Rindertatar **36,90 €**
Mit cremiger Stracciatella, Kapern, Taggiasca-Oliven, getrockneten Tomaten und Kräuter-Mollica Delicately seasoned beef tartare with creamy stracciatella, capers, Taggiasca olives, sun-dried tomatoes, and herb-flavored breadcrumbs

Vitello Tonnato **24,90 €**
Rosa Kalbsrücken mit feiner Thunfischcreme & frittierten Kapern Sliced saddle of veal with delicate tuna cream & fried capers

PASTA

Hausgemachte Tagliolini „al tartufo nero“ VEGETARISCH **36,90 €**
Mit schwarzem Norcia-Trüffel & Grana Padano Tagliolini with black truffles from Norcia & Grana Padano cheese

Spaghetti alle Vongole **28,90 €**
Mit Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie in feiner Weißweinsauce Spaghetti with clams, garlic, and parsley in a delicate white wine sauce

Hausgemachte Linguine „all’astice“ mit Atlantik-Hummer **44,90 €**
In leichter Tomaten-Weißwein-Sauce Homemade linguine with Atlantic lobster in a light tomato and white wine sauce

Pirro Paccheri „alla Genovese“ **33,90 €**
Mit langsam geschmortem Kalbsragout nach neapolitanischer Art Pirro Paccheri „alla Genovese“ served with slow-simmered veal ragout, Neapolitan-style

Ravioli „del giorno“ **32,90 €**
Hausgemachte Ravioli – täglich wechselnde Füllung Homemade ravioli with a different filling every day

CARNE

Wiener Schnitzel vom Kalb **39,50 €**
Amoroso Signature Dish Serviert mit hausgemachtem Kartoffel- und Gurkensalat & Preiselbeeren Viennese veal schnitzel served with homemade potato and cucumber salad and cranberries

Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten **47,90 €**
Veal cutlet pan-fried in butter and sage

Rosa gebratene Lammkoteletts „Mediterraneo“ **42,90 €**
Mit mediterranen Kräutern, Rosmarin und feiner Portweinsauce Pink-roasted lamb chops with Mediterranean herbs, rosemary and a delicate port wine sauce

Argentinisches Rinderfilet vom Grill **48,90 €**
Argentinian beef fillet from the grill

PESCE

Loup de Mer in Salzkruste (für 2 Personen) **93,00 €**
Sea bass in salt crust (for 2 people)

Seeteufel „provençale“ – sanft gebraten **49,90 €**
In leicht pikantem Tomatensud mit Taggiasca-Oliven, Kapern und Cherrytomaten Gently pan-fried monkfish in a lightly spicy tomato broth with Taggiasca olives, capers and cherry tomatoes

Wildfang Atlantik-Steinbutt vom Grill **49,90 €**
Mit frischen Kräutern und Zitronenöl Grilled wild Atlantic turbot, with fresh herbs and lemon oil

Ganze Wildfang Seezunge vom Grill **55,90 €**
Mit frischen Kräutern und Zitronenöl Whole wild-caught sole, grilled with fresh herbs and lemon oil

DOLCE

Tiramisù classico – hausgemacht nach italienischer Art VEGETARISCH **13,90 €**
Homemade classic creamy Italian-style tiramisu

Panna Cotta „al caramello con frutti di bosco“ VEGETARISCH **14,90 €**
Karamell-Panna-Cotta mit Beeren der Saison Caramel panna cotta with seasonal berries

Torta al limone VEGETARISCH **14,90 €**
Feine Zitronentarte mit italienischer Baiserhaube und Himbeersorbet Delicate lemon tart with Italian meringue topping and raspberry sorbet

Soufflé „al pistacchio o cioccolato“ VEGETARISCH **14,90 €**
Warmes Pistazien- oder Schokoladensoufflé mit Vanilleeis Warm pistachio or chocolate soufflé with vanilla ice cream

Klassische französische Crème Brûlée VEGETARISCH **13,90 €**
Mit knuspriger Karamellkruste Classic French crème brûlée with a crispy caramel crust

FORMAGGIO

Italienische Käsevariation VEGETARISCH **21,90 €**
Mit Feigensenf & hausgemachtem Brot Selection of Italian cheese with fig mustard & homemade bread (p.p.)