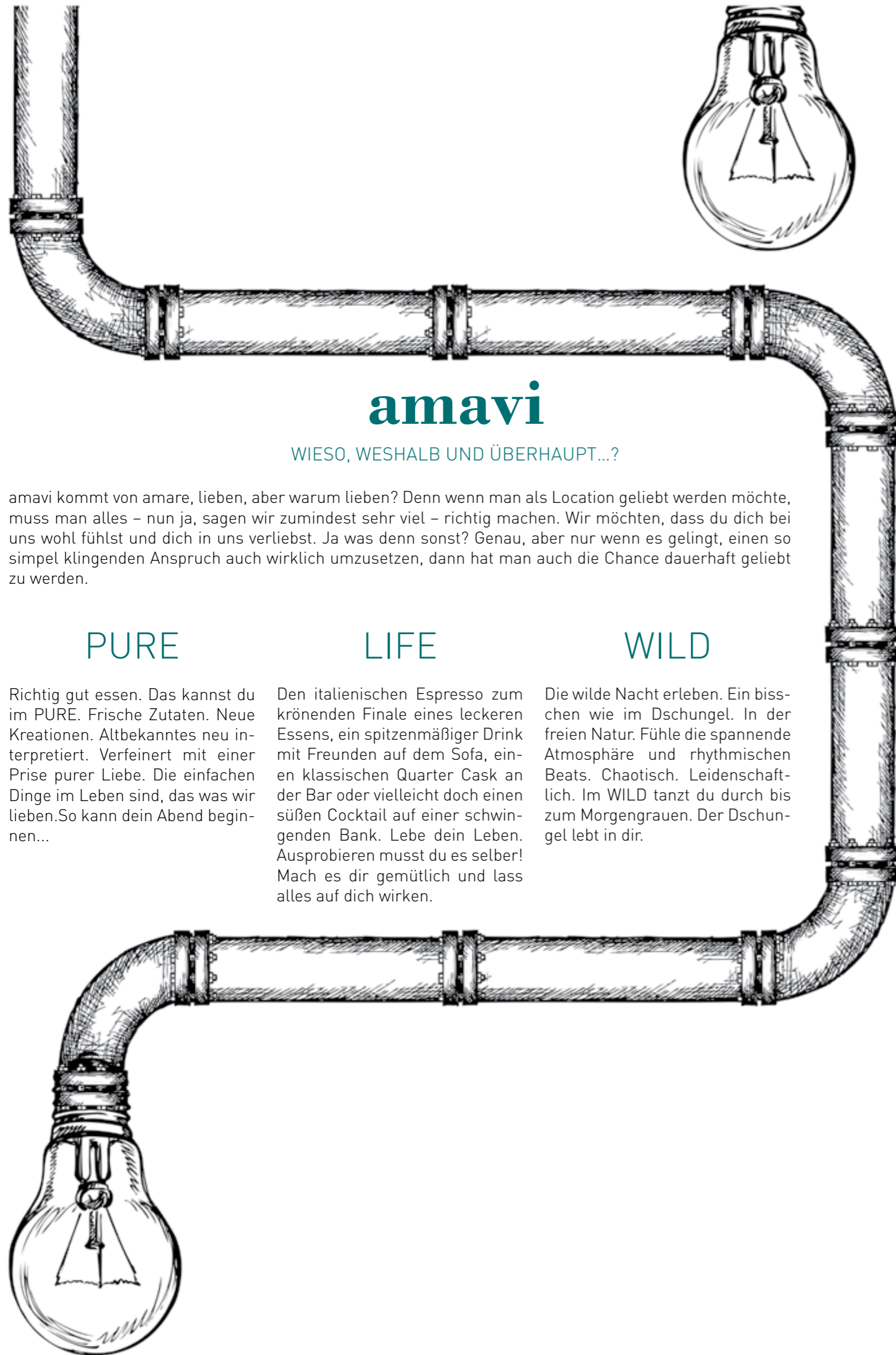




**amavi**  
P U R E





# amavi

WIESO, WESHALB UND ÜBERHAUPT...?

amavi kommt von amare, lieben, aber warum lieben? Denn wenn man als Location geliebt werden möchte, muss man alles – nun ja, sagen wir zumindest sehr viel – richtig machen. Wir möchten, dass du dich bei uns wohl fühlst und dich in uns verliebst. Ja was denn sonst? Genau, aber nur wenn es gelingt, einen so simpel klingenden Anspruch auch wirklich umzusetzen, dann hat man auch die Chance dauerhaft geliebt zu werden.

## PURE

Richtig gut essen. Das kannst du im PURE. Frische Zutaten. Neue Kreationen. Altbekanntes neu interpretiert. Verfeinert mit einer Prise purer Liebe. Die einfachen Dinge im Leben sind, das was wir lieben. So kann dein Abend beginnen...

## LIFE

Den italienischen Espresso zum krönenden Finale eines leckeren Essens, ein spitzenmäßiger Drink mit Freunden auf dem Sofa, einen klassischen Quarter Cask an der Bar oder vielleicht doch einen süßen Cocktail auf einer schwingenden Bank. Lebe dein Leben. Ausprobieren musst du es selber! Mach es dir gemütlich und lass alles auf dich wirken.

## WILD

Die wilde Nacht erleben. Ein bisschen wie im Dschungel. In der freien Natur. Fühle die spannende Atmosphäre und rhythmischen Beats. Chaotisch. Leidenschaftlich. Im WILD tanzt du durch bis zum Morgengrauen. Der Dschungel lebt in dir.

## TAPAS

- ZIEGENKÄSE DATTELN IM SPECKMANTEL** 5€
- DREIERLEI DIP UND OLIVEN** 6€
- AUBERGINE INVOLTINI MIT MOZZARELLA UND TOMATENSUGO** 6€
- MARINIRTER LACHS, KÜRBIS CARPACCIO, CROUTONS** 8€
- OCTOPUS, KARTOFFELSTAMPE, SELLERIE UND POMODORINI** 8€

## ZUPPE

- PAPPA AL POMODORO** 6€  
*Toskanische Tomaten Brotsuppe.*
- TORTELLINI IN BRODO** 8€  
*mit hausgemachten vegetarischen Teigtaschen.*

## ANTIPASTI

- BRUSCHETTA** 9€  
*mit Trüffelpaste und Cherrytomaten.*
- BURRATA** 9,5€  
*mit Tomaten Oliven Ragout und Basilikumpesto.*
- CARPACCIO VOM RIND** 11,5€  
*mit Rucola, Champignons und Grana Padano.*
- BUFALA E PARMA** 12,5€  
*konfierte Tomate, Parmaschinken und Büffelmozzarella.*
- TUNA CARPACCIO** 12,5€  
*frischer Thunfisch, Salsa verde, Rucola, Kapern und Grana Padano.*
- INSALATA MARE** 14€  
*frischer Meeresfrüchtesalat.*

## SALAT

- BULGURSALAT** 10€  
*mit Rucola, Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum.*
- SPINATSALAT** 10,5€  
*mit Feta, Tomaten, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Honig Senf Dressing.*
- RUCOLA E MANZO** 12€  
*Rucola Salat mit Cherrytomaten, Grana Padano, Funghi und Filetspitzen.*



#amavionmymind



## GEHT IN ITALIEN IMMER...

Pasta ist bei uns Chefsache. Eine vollkornige Alternative oder garantiert glutenfrei kannst du auch haben-je nach Tagesverfassung.

<b>TROFIE</b> <i>mit frischem Basilikumpesto, Pomodorini, Ricotta und gerösteten Mandeln.</i>	9€
<b>SPAGHETTI</b> <i>mit frischem Polipo auf einer Artischockencreme.</i>	12€
<b>CALAMARATA</b> <i>klassisch mit Kalbsragout.</i>	12€
<b>RAVIOLI MELANZANE</b> <i>gefüllt mit Aubergine und Mozzarella dazu frische Tomaten.</i>	12,5€
<b>RAVIOLI MARE E MONTI</b> <i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Mischpilzen, dazu Lachs und Garnelen in Tomatensugo.</i>	14€
<b>LINGUINE</b> <i>mit Garnelen und frischen Tomaten.</i>	14€
<b>FETTUCCINE</b> <i>hausgemacht mit Filetspitzen, Steinpilzen und frischen Tomaten.</i>	14€
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b> <i>mit Meeresfrüchten.</i>	16€
<b>RISOTTO AI PORCINI</b> <i>mit Steinpilzen, Trüffelpaste und Burratakäse.</i>	16€



## PIZZE

Klassisches Rezept und immer mit Liebe zubereitet.  
Nicht umsonst seit Jahrhunderten ein Bestandteil der italienischen Küche.

<b>MARGHERITA</b> <i>Tomatensugo, Mozzarella und Basilikum.</i>	8€
<b>SÜSS &amp; DEFTIG</b> <i>Mozzarella, Ziegenkäse, Pancetta (italienischer Bauchspeck), Birne, Honig.</i>	9€
<b>ALLA NORMA</b> <i>Tomatensugo, Mozzarella, Aubergine und Salziger Ricotta.</i>	10€
<b>GORGONZOLA</b> <i>Mozzarella, Tomatensugo, Gorgonzola, Pfirsich, Spinat und Walnuß.</i>	10€
<b>CALZONE</b> <i>mit Mozzarella, Tomatenpesto, Feta, Oliven, Rucola und Cherrytomaten.</i>	10€
<b>FORZA PARMA</b> <i>Mozzarella, frische Tomaten, Burrata, Parma und Ruccola.</i>	12€
<b>FRANZOSE</b> <i>Tomatensugo, Mozzarella, Lachs, Crème fraîche, Babyspinat, Granatapfel, Knoblauch.</i>	12€
<b>SCAMORZA</b> <i>Tomatensugo, Scamorza, Mozzarella, Salame Milano, Rucola und Pecorino.</i>	12€
<b>BRESAOLA</b> <i>Mozzarella, frische Tomaten, Bresaola, Grana Padano und Trüffelöl.</i>	12€
<b>MANZO</b> <i>Mozzarella, frische Tomaten, Roastbeef, Rucola, Grana und Chimicurry Soße.</i>	12€
<b>INDI</b> <i>Mozzarella, Tomatensugo, Tandoori Huhn, Paprika und Koriander.</i>	12€
<b>PIZZA MARE E MONTI</b> <i>Mozzarella, frische Tomaten, Steinpilze, Lachs und Kürbis.</i>	12€



### WUSSTEST DU...

...dass „al dente“ gekocht in der Übersetzung „auf den Zahn“ bedeutet.  
Die Pasta sollte also immer einen gewissen Widerstand gegen den Zahn leisten.



# FÜR DEN RICHTIGEN HUNGER

## ...DER CARNIVOREN

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

*Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Butter Salbei.*

18€

### **ENTRECÔTE**

*gegrillt mit Tomatenconfit und Büffelmozzarella.*

24€

### **LAMMKOTLETT**

*mit Sesam auf Rucola mit Dijon Senf Soße.*

26€

### **FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI**

*Rinderfilet mit Steinpilzen.*

32€

### **TOMAHAWK STEAK (CA. 1 KG INKL. KNOCHEN)**

*gegrillt mit Chimicurry Salsa.*

49€

## ...DER PES CETARIER

### **SALMONE SU CREMA DI CANNELLINI**

*gegrillter Lachs dazu eine Crema aus Bohnen.*

21€

### **CALAMARO RIPIENO**

*gefüllt mit Couscous auf auf einem Nussigen Pesto.*

24€

### **ORATA ALLA TRAPANESE**

*filettiert und aus dem Ofen mit Mandelkruste und Salsa verde.*

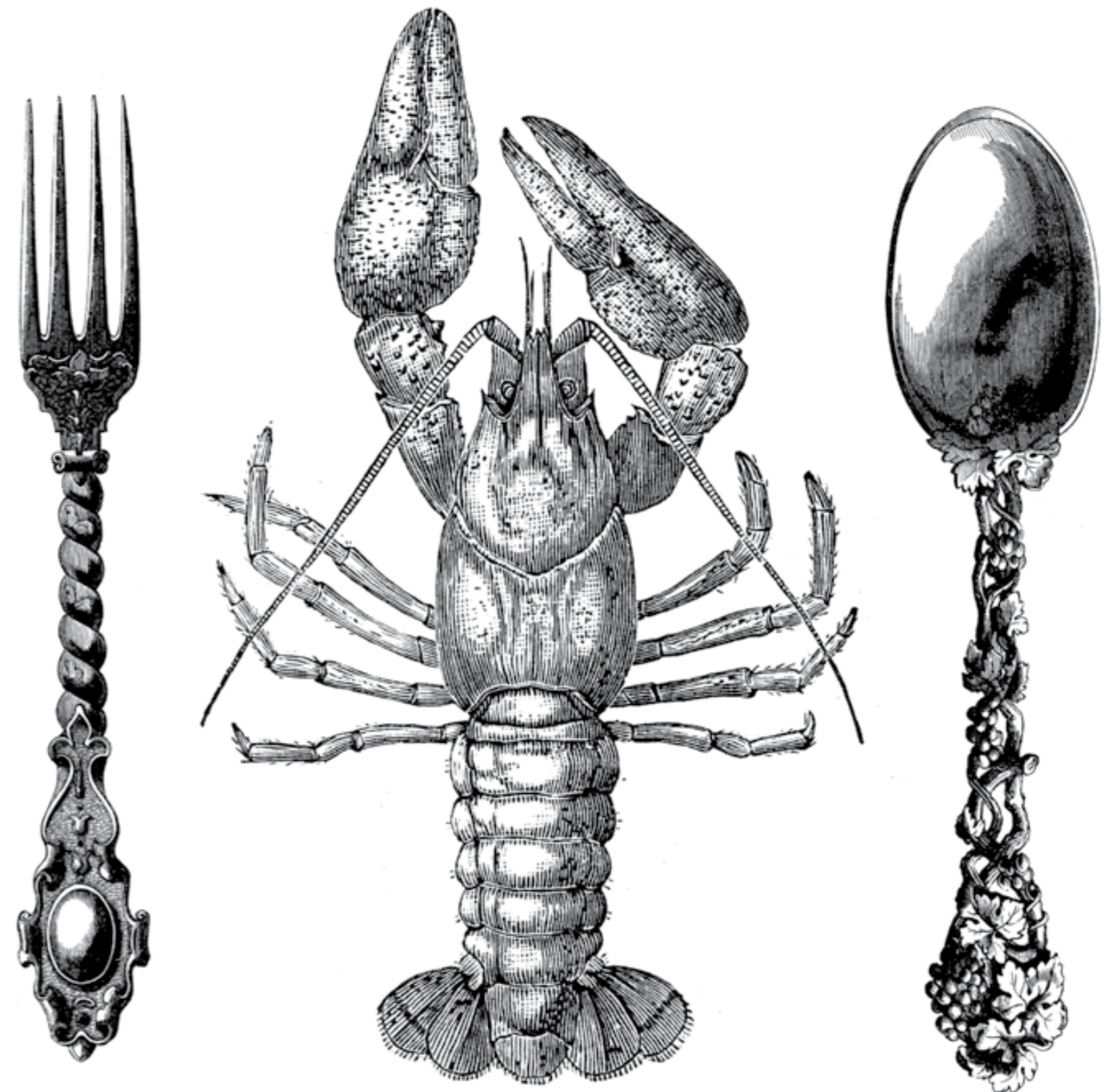
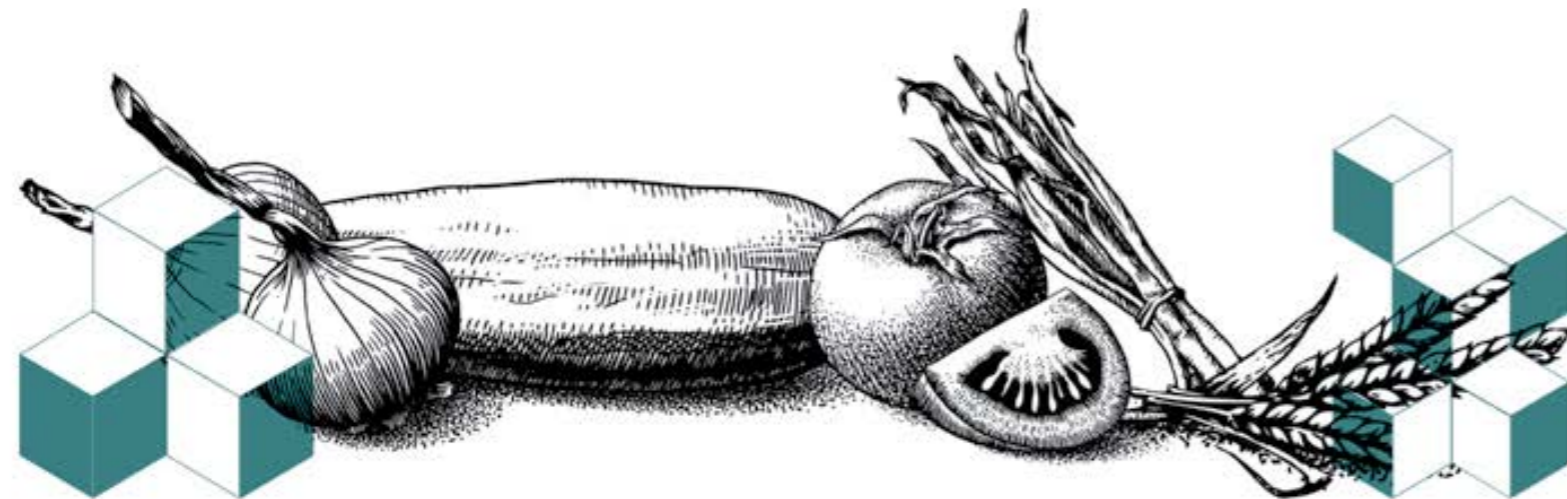
24€

### **TUNA GRIGLIATA**

*kurz gegrillt mit Pistazien und Sesam, dazu Avocado Dip.*

24€

**ALLE SPEISEN WERDEN MIT GEMÜSEN UND ROSMARINKARTOFFELN SERVIERT.**



**WUSSTEST DU...**

*...dass das Restaurant beim ersten Date meistens ein Italiener ist!*



# TRAUBEN

Zu jedem guten Essen gehört der passende Wein! Neben den heimatgebundenen italienischen Weinen, haben internationale Weine einen Platz auf unserer Karte gefunden. Gerne beraten wir dich!

## PROSECCO & SCHAUMWEINE

	0,1L	Flasche 0,7L
<b>PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG</b>	<b>4,9€</b>	<b>34€</b>
<b>ROSATO DELLE VENEZIE</b>		<b>24€</b>
<b>PERRIER JOUET GRAND BRUT CHAMPAGNE</b>		<b>95€</b>

## WEISS

	0,2L	Flasche 0,7L
<b>VALMARONE PINOT GRIGIO 12% – VENETO</b> <i>reinsortiger, trockener Pinot Grigio.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>VALPANTENA SOAVE 12,5% – VENETO, GARGANEGA, TREBBIANO</b> <i>saftig, fruchtig, rassig frisch.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>SETTESOLI CHARDONNAY 13,5% – SIZILIEN</b> <i>intensive Fruchtaromen, feine stützende Säure.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>BARBAZZALE BIANCO 13,5% – COTTANERA, ETNA, CATARATTO, VIOGNIE</b> <i>Knackig frisch mit dem Duft grüner Äpfel und Quitte.</i>	<b>7,5€</b>	<b>28€</b>
<b>GIOVANNI MANCI 13,5% – PINOT GRIGIO, TRENTINO</b> <i>elegantes und feinfruchtiges Bukett von gelben Blüten, Honigmelone und nussigen Tendenzen.</i>		<b>24€</b>
<b>„WERKSTOFF“ QBA RHEINHESSEN – WEINGUT PFANNEBECKER, RIESLING, SAUVIGNON BLANC BREMER WEINHANDLUNG</b> <i>passend zu leichten Gerichten und Salaten.</i>		<b>26€</b>
<b>SOMMERSEMESTER – WEINGUT STUDIER, PFALZ, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, CHARDONAY BREMER WEINHANDLUNG</b> <i>passend zu gegrilltem hellen Fisch und Fleisch.</i>		<b>28€</b>
<b>LA PETTEGOLA, CASTELLO DI BANFI 13% – TOSCANA, VERMENTINO</b> <i>Er besitzt eine intensiv fruchtiges Aroma mit Noten von Aprikose, Grapefruit, Blumen und Gewürzen.</i>		<b>32€</b>
<b>VINOSIA GRECO DI TUFO 13% – KAMPANIEN</b> <i>frisch, ausgewogen und körperreich.</i>		<b>38€</b>
<b>HOLE IN THE WATER 12,5% – SAUVIGNON BLANC BREMER WEINHANDLUNG</b> <i>passend zu Fisch und Gemüse, aromatischen Gerichten, Meeresfrüchten.</i>		<b>38€</b>
<b>REGALEALI CATARATTO 14% – TASCA D´ALMERITA</b> <i>auf 900m angebaut und mit geschmacklichen Noten von Rosa Pampelmuse.</i>		<b>45€</b>
<b>TRAMIN STOAN SÜDTIROL 13,5% – CHARDONAY, SAUVIGNON</b> <i>Tiefe Fruchtaromen von Ananas, Banane und Birne, fein cremiger Abgang.</i>		<b>48€</b>
<b>CÀ MAIOL LUGANA MOLIN 13,5% – LOMBARDEI, 100% TREBBIANO DI LUGANA</b> <i>Kiwi, Mandel und Lavendel Aroma mit betonter Frische.</i>		<b>48€</b>

## ROT

	0,2L	Flasche 0,7L
<b>CHIANTI CONFINI 13% – TOSCANA, SANGIOVESE, CANAILOLO</b> <i>Duftend nach Kirsche, ausgewogene Mineralik und Tannine.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>SETTESOLI NERO D´AVOLA 13,5% – SIZILIEN, NERO D´AVOLA</b> <i>Ausgeprägtes Bukett von Brombeere, rauchige Vanillernote.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>LAMBRUSCO DELL EMILIA – LA CANTINA GUALTIERI</b> <i>mit Kohlensäure versetzt, lieblich süß.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>MONTEPULCIANO D´ABRUZZO SAN MICHELE 13%</b> <i>vollmundig und fruchtig.</i>	<b>5,9€</b>	
<b>CASALINA DI SIZIANO – PRIMITIVO DI MANDURIA</b> <i>kräftig rot, vollmundig, fruchtig.</i>	<b>6,9€</b>	

Flasche 0,7L

**MANDUS PRIMITIVO DI MANDURIA 14% – APULIEN, PIETRA PURA** **28€**  
*intensiv, fruchtig, dunkelrot, holznote; passt zu Fleisch und Pasta.*

**BARBAZZALE COTTANERA ROSSO 13,5% – ETNA, NERELLO MASCALESE, NERO D´AVOLA** **28€**  
*Ein Vulkanwein mit dem Geschmack von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren.*

**FALERNO DEL MASSICO – CAMPANIA, AGLIANICO, PIEDIROSSO** **34€**  
*Der berühmteste Wein der Falerner, intensiver und vielschichtigen Duft nach Veilchen, schwarzen Früchten, Kirsche, Brombeeren und Himbeeren.*

**CARTAGHO MANDAROSSO NERO D´AVOLA 14% – SIZILIEN, NERO D´AVOLA** **34€**  
*Reife Kirschen, rote Beeren und Pflaumen, reife stützende Tannine, vielschichtiges Finish.*

**VALPOLICELLA RIPASSO LA CASSETTA 14% – VENETO, RONDINELLA, CORVINIONE** **34€**  
*Rubinrot, weich und komplex, im Abgang mit getrockneten Waldfrüchten.*

**CHIANTI CLASSICO – LORENZO, 100% SANGIOVESE** **38€**  
*trocken, eine ausbalancierte Nase von Sauerkirschen und roten Früchten.*

**CONCILIO MORI VECIO RISERVA 13,5% – TRENTINO ROSSO, MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON** **45€**  
*Vollmundig mit schön eingebundenen weichen Taninen.*

**CABERNET SAUVIGNON TASCA D´ALMERITA 14,5% – SICILIA, CABERNET SAUVIGNON** **75€**  
*Am Gaumen angenehm geradlinig und fein, seidig und voll Harmonie.*

**ROCCATO ROCCA DELLE MACIE 13,5% – TOSKANA, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE** **80€**  
*Dichte Würznoten von Eichenholz und Lakritz, abgerundet von schöner Frucht.*

**BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELLO BANFI 14% – TOSCANA, SANGIOVESE** **110€**  
*Königswein der Toskana.*

## ROSE

	0,2L	Flasche 0,7L
<b>CERASUOLO D´ABRUZZO 12,5% – 100% MONTEPULCIANO</b> <i>fruchtig und rassig frisch.</i>	<b>5,9€</b>	<b>24€</b>
<b>ROSÉ SECCO BREMER WEINHANDLUNG</b> <i>Weingut Studier; mit Kohlensäure versetzt ,Pfalz.</i>		<b>28€</b>

## APERITIVI

<b>NEGRONI</b> <i>Bombay Sapphire, Campari, Vermouth Rosso.</i>	<b>7,5€</b>
<b>WILDER HASE</b> <i>42 Below, Aperol, Russian wild Berry.</i>	<b>7,5€</b>
<b>VESPER</b> <i>Bombay Sapphire, 42 Below, Lillet.</i>	<b>7,5€</b>
<b>GRAND VOU A LA</b> <i>Grand Manier, Orange, Maracuja, Rosenblüte.</i>	<b>7,5€</b>
<b>JALISCO GIMLET</b> <i>Basilikum, El Jimador, Limette, Agave, Lemonbitter.</i>	<b>7,5€</b>
<b>AMAVI SPRITZ</b> <i>St. Germain, Earl Grey Tee, Früchte der Saison, Prosecco.</i>	<b>8,5€</b>

## WASSER UND WASSERGEMISCHTE

<b>COCA COLA, COCA COLA LIGHT &amp; LIFE</b>		
<b>FANTA, SPRITE, MEZZO MIX</b>	0,2L	<b>2,4€</b>
	0,4L	<b>4,2€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	0,25L	<b>2,4€</b>
	0,75L	<b>5,9€</b>
<b>AQUA PANNA</b>	0,25L	<b>2,4€</b>
	0,75L	<b>5,9€</b>
<b>SCHWEPPEES</b> <i>Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Wild Berry.</i>	0,2L	<b>2,5€</b>
<b>ORANGINA CITRON</b>		<b>2,8€</b>
<b>ORANGINA CLASSIC</b>		<b>2,8€</b>
<b>RED BULL</b>	0,25L	<b>3,5€</b>

# Beer

<b>KROMBACHER PILS VOM FASS</b>	0,3l 2,8€	
	0,5l 4,2€	
<b>KROMBACHER HEFE WEIZEN</b>	0,3l 2,8€	
<i>Hefe Weizen, Hefe Weizen dunkel oder Hefe Weizen alkoholfrei</i>	0,5l 4,2€	
<b>BIRRA MORETTI</b>	0,33l 3,6€	
<b>BIRRA FOLLINA FOLLINETTA</b>	0,75l 14,5€	
<i>erfrischend und leicht säuerlich 5%</i>		
<b>BIRRA FOLLINA SANAVALIE</b>	0,75l 14,5€	
<i>leicht Malz und Röstaromen 6%</i>		
<b>BIRRA FOLLINA GIANA</b>	0,75l 14,5€	
<i>würzig und dunkel 8%</i>		

## BRAND

<b>VECCHIA ROMAGNA 38%</b>	4cl 3,8€
<b>HENNESSY 40%</b>	4cl 7€
<b>COURVOISIER VSOP</b>	4cl 8,5€

## AMARI

<b>RAMAZOTTI 30%</b>	4cl 3,2€
<b>AVERNA 29%</b>	4cl 3,2€
<b>AMARETTO 15%</b>	4cl 3,2€
<b>MONDINO 18%</b>	4cl 3,2€
<b>CAFFO 35%</b>	4cl 3,2€
<b>FERNET BRANCA 39%</b>	4cl 3,2€
<b>CYNAR 16,50%</b>	4cl 3,2€
<b>LIMONCELLO DI CAPRI 32%</b>	4cl 3,2€

## TRESTERBRAND

<b>FRANCOLI GRAPPA</b>	2cl 5,5€
<i>di Nebbiolo 41,5% Piemont.</i>	
<b>TERRE ANTICHE MOSCATO RISERVA</b>	2cl 6,9€
<i>42% Piemont.</i>	
<b>BANFI GRAPPA DI BRUNELLO</b>	2cl 8,5€
<i>45% Toskana.</i>	
<b>ANDREA DA PONTE VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO</b>	2cl 8,5€
<i>42% Venetien.</i>	

## LIKÖRE

<b>EL JIMADOR TEQUILLA 38%</b>	2cl 3,2€
<b>MEZCAL 40%</b>	2cl 3,2€
<b>LINE AQUAVIT 41,50%</b>	2cl 3,2€
<b>JÄGERMEISTER 35%</b>	2cl 3,2€
<b>MOLINARO SAMBUCA 40%</b>	2cl 3,2€
<b>BAILEYS 17%</b>	4cl 3,2€

## COFFEE & TEA

<b>ESPRESSO</b>	2,2€	<b>LØV ORGANIC LOV IS ZEN</b>	2,5€
		<i>Rooibos mit Apfel, Orange und Karamell</i>	
<b>AMERICANO</b>	2,2€	<b>LØV ORGANIC JASMIN</b>	2,5€
		<i>Grüntee, mit Jasminblüten</i>	
<b>CAPPUCCINO</b>	2,8€	<b>LØV ORGANIC EARL GREY</b>	2,5€
		<i>schwarzer Tee, Bergamotte</i>	
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3,5€	<b>LØV ORGANIC DARJEELING</b>	2,5€
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	2,5€	<b>TEATOX SKINNY DETOX</b>	2,5€
<i>mit Sahne oder Milchschaum</i>		<i>Sencha Grüntee mit Gojibeeren und Mate</i>	
<b>LØV ORGANIC LOV IS BEAUTIFUL</b>	2,5€	<b>TEATOX POWER DETOX</b>	2,5€
<i>Früchtemischung mit weißem Tee</i>		<i>grüner Rooibos mit Guaraná</i>	
<b>LØV ORGANIC EAU DE FRUITS BAIES SAUVAGES</b>	2,5€	<b>TEATOX PURE BEAUTY</b>	2,5€
<i>Waldfrüchtemischung Hibiskus, Apfelstücke, Hagebutten, Orangenschalen, Cranberry, natürliche Aromen</i>		<i>weißer Tee mit Ananas</i>	

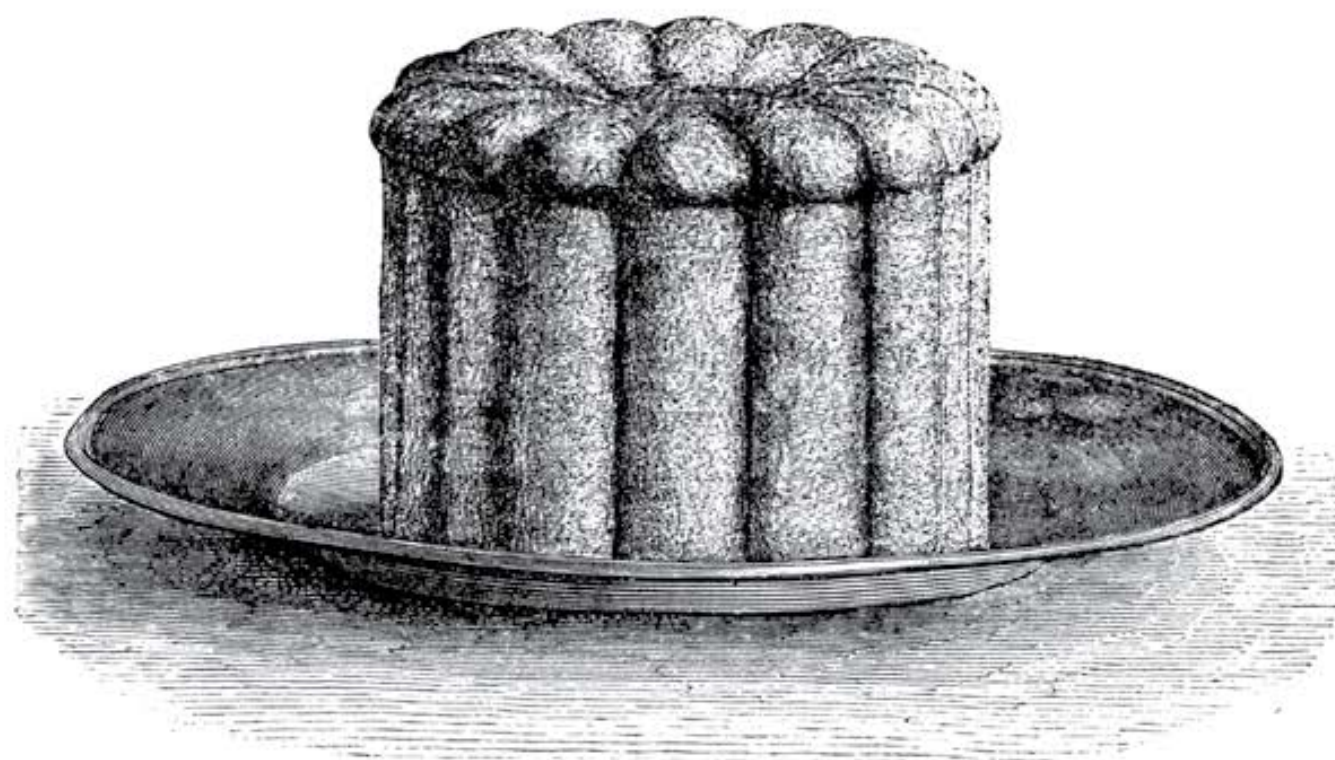
## NEKTAR, SCHORLE & SAFT

<b>RHABABER, MARACUJA, JOHANNISBEERE, APFEL, ORANGE, TRAUBE, ANANAS</b>	0,2l	2,4€
<i>alle Säfte auch als Schorle erhältlich.</i>	0,4l	4,2€

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

<b>MANGO-ZITRONEN LIMONADE, INGWER-APFEL LIMONADE</b>	0,4l	4,5€
---	------	------





## VUOI QUALCOSA DI DOLCE?

Unser Patissier lässt sich regelmäßig etwas NEUES für dein Verlangen nach DOLCE einfallen!  
Immer frisch. Immer selbstgemacht. Immer lecker.  
Frag doch einfach mal den Kellner!



[www.amavi-pure.de](http://www.amavi-pure.de)

MNG GmbH • Güterbahnhofstr. 10 • 37073 Göttingen

**Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.**

Eine separate Liste zu den Allergenen der einzelnen Gerichte kann jederzeit eingesehen werden.