

# CAFFETTERIA COFFEE SHOP

THE TRUTH IS INSIDE AND IT'S WELL HIDDEN,  
BUT CUISINE IS SIMPLE. IN THIS CONCEALED MYSTERY,  
SIMPLICITY AND LIGHTNESS ARE REQUIRED AND  
MAYBE THIS IS THE SOURCE OF AMAZEMENT.  
CUISINE TO UNMASK THE TRUE SELF.

MAX ALAJMO

**AMO**  
VENEZIA



Il servizio di caffetteria è accompagnato da una selezione di piccoli biscotti.  
Tutte le preparazioni possono essere realizzate con latte fresco intero o latte di soia.  
Coffees and teas are served with a selection of small biscuits.  
All drinks can be prepared with whole milk or soy milk.

# DIGNITÀ DEL CAFFÈ

Tutti i nostri caffè sono di fresca macina di Arabica naturale e provengono dalla Torrefazione Giamaica Caffè di Verona.

Our coffee is prepared with freshly-ground natural Arabica beans and comes from Torrefazione Giamaica Caffè in Verona.

Espresso.....	5.00
Espresso macchiato .....	5.00
Espresso with milk foam	
Espresso decaffeinato .....	5.00
Decaffeinated espresso	
Doppio espresso .....	7.00
Double shot espresso	
Uno di due .....	7.00
Doppio espresso in tazza piccola	
Double espresso in a little cup	
Caffè americano .....	7.00
Doppio espresso in tazza grande con acqua calda servita a parte	
Double espresso in a large cup with hot water served separately	
Cappuccino .....	7.00
Mini cappuccino / macchiatone .....	6.00
Marocchino in vetro.....	7.00
Espresso con schiuma di latte e polvere di cacao in tazza di vetro	
Espresso, milk foam and cocoa powder in a glass cup	
Doppio espresso shakerato .....	7.50
Double shot espresso shaken with ice	
Caffè latte / latte macchiato .....	7.50
Caffe latte / milk “stained” with espresso	
Orzo tostato in filtro Metodo Melitta Benz .....	5.00
Roasted barley in filter Melitta Benz method	
Latte caldo / latte freddo .....	4.50
Hot milk / cold milk	
Cioccolata in tazza classica (solo periodo invernale) .....	7.50
Classic hot chocolate (winter only)	
Cioccolata classica con panna montata .....	8.50
(solo periodo invernale)	
Classic hot chocolate with whipped cream	
(winter only)	
Irish coffee .....	15.00



Il servizio di caffetteria è accompagnato da una selezione di piccoli biscotti.  
Tutte le preparazioni possono essere realizzate con latte fresco intero o latte di soia.  
Coffees and teas are served with a selection of small biscuits.  
All drinks can be prepared with whole milk or soy milk.

## TÈ INTEGRALI WHOLE LEAF TEA

English breakfast .....	8.00
Darjeeling .....	8.00
Earl grey .....	8.00
Green tea.....	8.00

## INFUSI INTEGRALI DI FRUTTA, FIORI ED ERBE INFUSIONS OF FRUIT, FLOWERS AND HERBS

Frutti rossi .....	8.00
Red fruits	
Menta .....	8.00
Mint	
Fiori di camomilla .....	8.00
Chamomile flowers	
Finocchio .....	8.00
Fennel	
Tiglio .....	8.00
Linden	

## BIBITE FREDDA HOMEMADE HOMEMADE COLD BEVERAGES

### Limonata fresca

Succo di limone, zucchero, acqua naturale o frizzante ..... 6.50

### Fresh lemonade

Freshly-squeezed lemon juice, sugar, still or sparkling water

### Lamponata fresca

Succo di limone, lamponi freschi, zucchero,

acqua naturale o frizzante ..... 7.50

### Fresh raspberry lemonade

Freshly-squeezed lemon juice, fresh raspberries, sugar, still or sparkling water

### Tè freddo di AMO

infusione di the nero, the verde,

succo di limone e zucchero a richiesta. .... 6.50

### AMO Iced tea

Black tea, green tea, freshly-squeezed lemon juice, sugar upon request

## NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA FRUIT NECTARS AND JUICES

La migliore frutta trasformata in nettare o succo  
senza aggiunta di coloranti o conservanti.

The best quality of fruit, transformed into nectar or juice  
without artificial colors or preservatives.

Alajmo (220ml) ..... 7.00

Fragola / mango / pera / albicocca

ananas / mirtillo / lampone

Strawberry / mango / pear / apricot

grapefruit / raspberry

Milliat (330ml) ..... 9.50

Pesca / frutto della passione / mela

Peach / passion fruit / apple

## SPREMUTE DI AGRUMI FRESHLY-SQUEEZED JUICE

Arancia, pompelmo, mista ..... 8.00  
Orange, grapefruit, mixed

## BIBITE SOFT DRINKS

Coca Cola ..... 6.50  
Coca Cola Zero ..... 6.50  
San Pellegrino Aranciata ..... 6.50  
Lemon Soda ..... 6.50  
Baladin Ginger Rouge..... 6.50  
Baladin Spuma Nera..... 6.50  
Baladin Cedrata..... 6.50  
Fever Tree Tonic Water ..... 6.50  
Fever Tree Ginger Beer ..... 6.50  
Fever Tree Ginger Ale ..... 6.50

## ACQUE MINERALI MINERAL WATER

Valverde (250ml) ..... 4.00  
Naturale o gassata  
Still or sparkling

Valverde (750ml) ..... 6.00  
Naturale o gassata  
Still or sparkling



**Il servizio di caffetteria è accompagnato da una selezione di piccoli biscotti.  
Tutte le preparazioni possono essere realizzate con latte fresco intero o latte di soia.  
Coffees and teas are served with a selection of small biscuits.  
All drinks can be prepared with whole milk or soy milk.**



## DALLA PASTICCERIA FROM THE PASTRY SHOP

Croissant francese al naturale ..... 3.00  
Plain French croissant

Croissant francese farcito ..... 3.50  
Filled French croissant

Brioche all'italiana al naturale ..... 3.00  
Plain Italian brioche

Brioche all'italiana farcita ..... 3.50  
Filled Italian brioche

Muffin all'olio extravergine di oliva al gianduia ..... 4.50  
(senza glutine e senza latticini)  
Chocolate and hazelnut muffin made with olive oil  
(gluten and dairy free)

Muffin Vegano  
Carote, arancia, limone, cioccolato ed olio di mais bio ..... 4.50  
Vegan muffin  
Carrot, orange, lemon, chocolate and organic corn oil

Crostatina eccezione al cacao e nocciola ..... 4.50  
Chocolate and hazelnut tartlet

Pastina di mele con uvetta e pinoli ..... 4.50  
Apple tartlet with raisins and pine nuts

Pastina di ricotta e agrumi ..... 4.50  
Ricotta cheese and citrus tartlet

## LE NOSTRE FARCITURE OUR FILLINGS

Crema pasticciera  
Pastry cream

Crema pasticciera  
al pistacchio  
Pistachio pastry cream

Crema pasticcera  
Eccezione alla nocciola e cacao  
Chocolate and hazelnut pastry  
cream

Confettura di albicocche  
Apricot jam



# DOLCI

## SWEETS

Tiramisù classico ..... 8.00  
Classic tiramisu

Pazientina zabaione e gianduia..... 8.00  
Ricetta padovana del 1600  
Traditional Paduan cake with zabaione and gianduia  
Recipe from the 17th century

Crostatina di frutta con crema al pistacchio ..... 8.00  
Fruit tartlet with pistachio cream

**Torta Venezia**  
Cremoso di cioccolato bianco, bavarese di cioccolato  
fondente e pepe, crema di nocciola  
croccante di cioccolato e gelatina al caffè..... 8.00  
White chocolate cremoso, dark chocolate and pepper bavarese  
hazelnut cream, chocolate crisps and coffee gelatin

**Millefoglie**  
Montata al momento con crema pasticciera ..... 12.00  
Mille-feuille  
Prepared to order with pastry cream

**Torta Leone**  
Al cioccolato e birra Leön Baladin,  
servita con Crema Eccezione alla nocciola e cacao..... 10.00  
Chocolate cake with Leön Baladin beer  
served with chocolate hazelnut spread

**Torta Fiocco**  
Farina di mais, fava di tonka e vaniglia  
Servita con Crema Ottimax al pistacchio e mandorle..... 10.00  
Corn meal cake with tonka bean and vanilla  
served with sweet pistachio and almond spread



# PICCOLA PASTICCERIA PETIT FOURS

La piccola pasticceria Alajmo prodotta da Mammarita Lab,  
varia in base alla stagionalità dei prodotti.

All of our petit fours are handmade by Alajmo pastry chefs  
at Mammarita Lab and may vary based on the seasonality of the ingredients.

**Successo al cioccolato  
fondente e pan di Spagna**  
Fondente e pan di Spagna,  
dark chocolate and sponge  
cake

**Mousse mango e frutti rossi**  
Mango and berry mousse

**Cannolo con crema pasticcera**  
Cannolo with pastry cream

**Tartelletta  
al cioccolato biondo liquirizia,  
caffè e noce Pecan**  
Tartlet with white chocolate,  
licorice, coffee and pecan

**Tartelletta  
con crema pasticcera e frutta**  
Tartlet with pastry cream  
and fruit

**Mousse cioccolato  
e pistacchio**  
Chocolate and pistachio mousse

## MACARON

**Lampone**  
Raspberry

**Pistacchio**  
Pistachio

**Cioccolato**  
Chocolate

3.50 euro cad./each