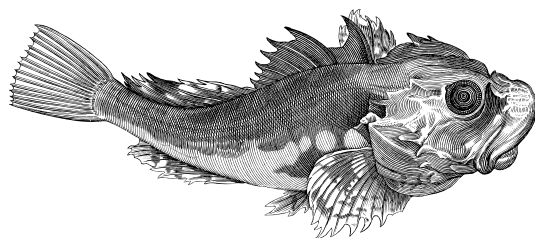


AMARE



IL RISTORANTE



MARE CRUDO

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

GAMBERI ROSSI* 3PZ

Red prawns

12 €

SCAMPI* 3PZ

Shrimp scampi

12 €

NOCI, COZZE E FASOLARI

Shellfish mix

10 €

TAGLIATELLA DI SEPPIA

Cuttlefish tagliatella

10 €

OSTRICHE GILLARDEAU

Oyster Gillardeau

1pz 4 €

½ dozzina 20 €

TARTARE DI TONNO E GUACAMOLE

Tuna tartare and guacamole

15 €

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* KIMCHI, RAVANELLO

Red Prawns carpaccio, kimchi, radish

18 €

TAPAS

POLPETTE DI PANE

Bread polpette

5 €

GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO

Fried king prawns

5 €

CROCCHETTE DI SERRANO

Jamon serrano croquettes

5 €

TONNO IN TEMPURA

Tuna tempura

6 €

AMARE



TERRA

BATTUTA DI FASSONA E TARTUFO NERO ESTIVO <i>Fassona raw meat and black truffle</i>	16 €
TAGLIERE DI JAMON SERRANO <i>Jamon Serrano chopping board</i>	10 €
TAGLIERE DI PATANEGRA <i>PataNegra chopping board</i>	20 €
CARCIOFI GRIGLIATI, RUCOLA, CAPPERI, BASILICO <i>Grilled artichokes, capers, basil, arugola</i>	9 €
BURRATA, PANE DI ALTAMURA, POMODORINI <i>Altamura bread, burrata cheese, cherry tomatoes</i>	10 €

MARE

SALMONE AFFUMICATO, INSALATINA DI FINOCCHIO, CREME FRAICHE, DRESSING ALL'ARANCIA <i>Smoked salmon, fennel, creme fraiche, orange dressing</i>	14 €
SAUTÉ DI COZZE E CORNALETTI <i>Mussel sauté, green peppers</i>	10 €
CALAMARETTI* FRITTI, MAYO AL WASABI <i>Baby squids, wasabi mayo</i>	9 €
POLPO CROCCANTE, CREMA DI PATATE ALL'ANETO, POMODORO ARROSTO <i>Crispy octopus, potato cream, dill, roasted tomato</i>	12 €
SEPPIA ALLA CATALANA <i>Cuttlefish catalana style</i>	11 €
BUFALA DOP E ALICI DEL CANTABRICO <i>Anchovies and bufala mozzarella</i>	12 €



PRIMI

TAGLIOLINI FRESCHI ALLA PESCATORA <i>Fresh tagliolini "alla Pescatora"</i>	15 €
CAVATELLI, PATATE E COZZE <i>Cavatelli potatoes and mussels</i>	14 €
SPAGHETTI AOP CRUDO DI GAMBERO ROSSO* E LIME <i>Spaghetti garlic, oil and hot pepper with raw red prawns and lime</i>	18 €
MEZZI PACCHERI CACIO, PEPE E SCAMPI* <i>Paccheri "cacio e pepe" style and Shrimp Scampi</i>	15 €
RAVIOLI AI FUNGHI, DATTERINO GIALLO, SHIITAKE, CREMA AL PARMIGIANO <i>Mushrooms ravioli, yellow tomatoes, Parmesan cheese, shiitake</i>	13 €
FETTUCCE AL TARTUFO NERO ESTIVO <i>Black truffle fettucce</i>	14 €

SECONDI

FRITTO DEL GIORNO <i>Mixed fried fish of the day</i>	15 €
TONNO SCOTTATO, MANGO, MAYO AL PASSION FRUIT, CIPOLLA IN AGRODOLCE <i>Seared tuna, mango, passion mayo, onions</i>	15 €
TRIGLIA AL GRATIN SU CREMA DI PISELLI <i>Gratin red mullet and green pea soup</i>	13 €
FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO, VERDURE ALLA SOIA, Salsa AL CURRY <i>Seared sea bass fillet, soy vegetables, curry sauce</i>	14 €
FILETTO DI MANZO GRIGLIATO, RUCOLA, GRANA <i>Grilled tenderloin, arugola, grana cheese</i>	20 €

PESCHERIA

"AL SALE", GRILL O "ACQUA PAZZA"

GAMBERONI* 5PZ <i>King Prawns</i>	12 €
GAMBERI ROSSI 5PZ <i>Red prawns</i>	20 €
POLPO ALLA BRACE <i>Octopus grill</i>	15 €
SPADA ALLA BRACE <i>Swordfish grill</i>	14 €
PESCE BIANCO (SPIGOLA, ORATA, PAGRO) <i>White fish (sea bass, sea bream)</i>	al kg 50 €
PESCATO DEL GIORNO <i>Catch of the day</i>	al kg 80 €
ASTICE CANADA <i>Canadian Lobster</i>	al kg 80 €
ARAGOSTA, ASTICE, CICALA GRECA LOCALE <i>Rock lobster or blue lobster</i>	al kg 120 €
SCAMPONI <i>Giant shrimp scampi</i>	al kg 80 €

INSALATE E CONTORNI

PATATE AL FORNO <i>Baked potatoes</i>	4€
PATATE FRITTE <i>French fries</i>	4€
INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	4€



INSALATE E CONTORNI

GREEK SALAD: 10 €

Insalata mix, peperoni, cetriolini, cipolla rossa, feta, pomodori e origano, dressing all'aglio nero

Mixed salad, green peppers, onion, feta cheese, tomatoes, oregano, black garlic dressing

ORIENTAL SALAD: 10 €

Insalata mix, cipolla rossa, guacamole, sesamo caramellato, gamberi al panko

Mixed salad, red onion, guacamole, caramelized sesam, crispy panko

NIZZA SALAD: 10 €

Insalata mix, filetti di tonno in olio EVO, alici del Cantabrico, cetrioli, emulsione al tuorlo d'uovo

Mixed salad, olive oil tuna, Cantabrico anchovies, cucumbers, egg yolk emulsion

COPERTO 3€

Cover charge

ACQUA PANNA, S. PELLEGRINO 2,5 €

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi e prodotti derivati. Si prega di comunicare intolleranze e/o allergie al personale di sala.

*In mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di altissima qualità.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento 853/04.

According to regulation UE 1169/2011, we report that our dishes may contain cereal, gluten, shellfish, fish, egg, soy, peanuts, milk and lactose, nuts, celery, celery seeds, sulfites, lupins, clams, and derivative products. Please report intolerances and allergies to the staff.

*in the absence of fresh product, we use highest quality frozen products.

Some fresh products, like raw fish, are subjected to temperature reduction, compliant with regulations 853/04.