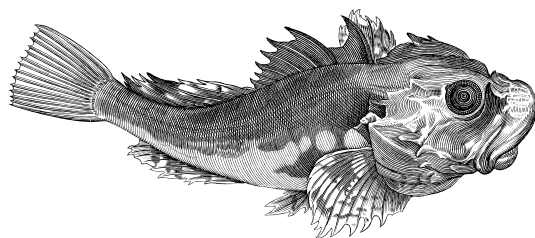


AMARE



IL RISTORANTE



MARE CRUDO

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

GAMBERI ROSSI* 3PZ Red prawns	12 €
SCAMPI* 3PZ Shrimps	12 €
ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO, CROSTINI Cantabrian Anchovies, toasted bread, salted butter	18 €
TAGLIATELLA DI SEPPIA Cuttlefish tagliatella	10 €
OSTRICHE GILLARDEAU Oyster Gillardeau	1pz 4,5 € ½ dozzina 25 €
TARTARE DI TONNO E GUACAMOLE Tuna tartare and guacamole	15 €
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* KIMCHI, RAVANELLO Red Prawns carpaccio, kimchi, radish	18 €
CAVIALE 20 g Caviar 20 g	55 €
CAVIALE 50 g Caviar 50 g	110 €

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 €



TERRA

BATTUTA DI FASSONA E TARTUFO NERO ESTIVO <i>Fassona raw meat and black truffle</i>	16 €
TAGLIERE DI JAMON SERRANO Jamon Serrano chopping board	10 €
TAGLIERE DI PATANEGRA PataNegra chopping board	20 €
CAPRESE DI BUFALA Bufala Caprese salad	12 €
BURRATA, PANE DI ALTAMURA, POMODORINI Altamura bread, burrata cheese, cherry tomatoes	10 €
CARCIOFI GRIGLIATI, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO DATTERINO, RUCOLA Grilled artichokes, Taggiasca olives, datterino tomatoes, arugola	9 €

MARE

SALMONE AFFUMICATO, INSALATINA DI FINOCCHIO, CREME FRAICHE, DRESSING ALL'ARANCIA Smoked salmon, fennel, creme fraiche, orange dressing	14 €
SAUTÉ DI COZZE E CORNALETTI Mussel sauté, green peppers	10 €
CALAMARETTI* FRITTI, MAYO AL WASABI Baby squids, wasabi mayo	9 €
POLPO CROCCANTE, CREMA DI PATATE ALL'ANETO, POMODORO ARROSTO Crispy octopus, potato cream, dill, roasted tomato	12 €
OSTRICHE GRATINATE Gratin Oysters	12 €
CARPACCIO DI POLPO, LIMONE, OLIO AL PREZZEMOLO Octopus carpaccio, lemon, parsley olive oil	11 €

AMARE



PRIMI

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

SECONDI

FRITTO DEL GIORNO Mixed fried fish of the day	15 €
TONNO SCOTTATO, MANGO, MAYO AL PASSION FRUIT, CIPOLLA IN AGRODOLCE Seared tuna, mango, passion mayo, onions	15 €
GRILL MIX (POLPO, SPADA, GAMBERONI) cons. per 2 persone Grill mix (octopus, swordfish, shrimps) suggested for 2 people	35 €
FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO, VERDURE ALLA SOIA, SALSA AL CURRY Seared sea bass fillet, soy vegetables, curry sauce	14 €
FILETTO DI MANZO GRIGLIATO Grilled tenderloin	20 €



PESCHERIA

"AL SALE", GRILL O "ACQUA PAZZA"

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

INSALATE E CONTORNI

PATATE AL FORNO Baked potatoes	4€
PATATE FRITTE French fries	4€
INSALATA MISTA Mixed salad	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

ACQUA PANNA, S. PELLEGRINO 2,5 €

COPERTO 3€
Cover charge

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.