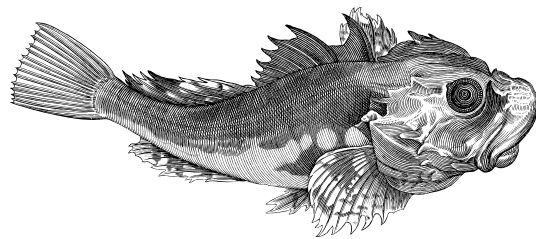


# AMARE



## IL RISTORANTE



### MARE CRUDO

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

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

### TAPAS

<b>POLPETTE DI PANE</b> Bread polpette	<b>5 €</b>
<b>GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO</b> Fried king prawns	<b>5 €</b>
<b>CROCCHETTE DI SERRANO</b> Jamon serrano croquettes	<b>5 €</b>
<b>CRISPY TONNO TEMPURA</b> Crispy tuna tempura	<b>6 €</b>

# AMARE



## TERRA

<b>BATTUTA DI FASSONA, SALSA TONNATA, RUCOLA</b> Fassona raw meat, tuna sauce, arugola	<b>15 €</b>
<b>TAGLIERE DI JAMON SERRANO</b> Jamon Serrano chopping board	<b>10 €</b>
<b>TAGLIERE DI PATANEGRA</b> PataNegra chopping board	<b>20 €</b>
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> Bufala Caprese salad	<b>12 €</b>
<b>BURRATA, PANE DI ALTAMURA, POMODORINI</b> Altamura bread, burrata cheese, cherry tomatoes	<b>10 €</b>

## MARE

<b>SALMONE AFFUMICATO LOCH FINE, MELA VERDE, CREME FRAICHE</b> Loch Fine smoked salmon, green apple, creme fraiche	<b>12 €</b>
<b>INSALATA DI POLPO, MAZZANCOLLE, SEDANO, CIPOLLA</b> Octopus salad with shrimps, fennel, onion	<b>11 €</b>
<b>CALAMARETTI* FRITTI, MAYO AL WASABI, PAPRIKA DOLCE</b> Baby squids, wasabi mayo, paprika	<b>9 €</b>
<b>POLPO CROCCANTE, CREMA DI PATATE ALL'ANETO, POMODORO ARROSTO</b> Crispy octopus, potato cream, dill, roasted tomato	<b>12 €</b>
<b>SAUTÉ DI COZZE E CORNALETTI</b> Mussel sauté, green peppers	<b>10 €</b>
<b>POLPO COTTO IN PIGNATA</b> Overcooked octopus "in pignata"	<b>12 €</b>

# AMARE



## PRIMI

<b>TAGLIOLINI FRESCHI ALLA PESCATORA</b> Fresh tagliolini "alla Pescatora"	<b>15 €</b>
<b>GNOCCHETTI ALLA POLPA DI ASTICE E TARTUFO NERO ESTIVO</b> Gnocchetti pasta with lobster and black truffle	<b>19 €</b>
<b>SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO E GAMBERO ROSSO*</b> Basil pesto spaghetti with red prawns	<b>16 €</b>
<b>STRINGOZZI CON SCAMPI*, DATTERINO ROSSO, CARCIOFI GRIGLIATI</b> Stringozzi pasta with shrimps, tomatoes, grilled artichokes	<b>15 €</b>
<b>FUSILLONI, ALICI DEL CANTABRICO, POMODORI CONFIT, POLVERE DI CAPPERI, MOLLICA FRITTA</b> Fusilloni pasta with Cantabrian anchovies, confit tomatoes, capers powder, crumb	<b>14 €</b>
<b>ORECCHIETTE, CARDONCELLI, DATTERINO ROSSO E GIALLO, BASILICO</b> Orecchiette pasta, cardoncelli mushrooms, red and yellow tomatoes, basil	<b>13 €</b>

## SECONDI

<b>FRITTO DEL GIORNO</b> Mixed fried fish of the day	<b>15 €</b>
<b>TONNO SCOTTATO, CIPOLLA BIANCA STUFATA, OLIVE TAGGIASCHE, POLVERE DI CAPPERI, KATSUOBUSHI</b> Seared tuna, stewed onions, taggiasche olives, katsuobushi and capers powder	<b>16 €</b>
<b>GRILL MIX (POLPO, SPADA, GAMBERONI) cons. per 2 persone</b> Grill mix (octopus, swordfish, shrimps) suggested for 2 people	<b>35 €</b>
<b>ROLLE' DI BRANZINO, GUANCIALE CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO</b> Sea bass roll, guanciale, saffron potatoes cream	<b>14 €</b>
<b>TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO, STRACCIATELLA, POMODORINI</b> Grilled tenderloin, stracciatella cheese, tomatoes	<b>20 €</b>

# AMARE



## PESCHERIA

"AL SALE", GRILL O "ACQUA PAZZA"

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

## INSALATE E CONTORNI

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

# AMARE



## 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 pank

**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.