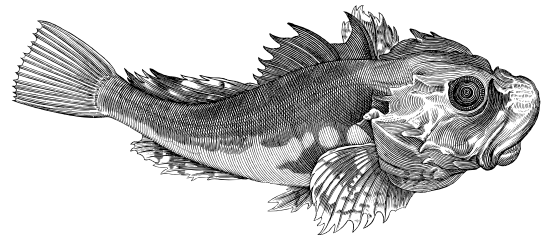


AMARE



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* AL NATURALE Red Prawns carpaccio	18 €

TAPAS

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

AMARE



TERRA

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 €

MARE

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

AMARE



PRIMI

TAGLIOLINI FRESCI ALLA PESCATORA Fresh tagliolini "alla Pescatora"	15 €
SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO E GAMBERO ROSSO* Basil pesto spaghetti with red prawns	16 €
STRINGOZZI CON SCAMPI*, DATTERINO ROSSO, CARCIOFI GRIGLIATI Stringozzi pasta with shrimps, tomatoes, grilled artichokes	15 €
FUSILLONI, ALICI DEL CANTABRICO, POMODORI CONFIT, POLVERE DI CAPPERI, MOLLIKA FRITTA Fusilloni pasta with Cantabrian anchovies, confit tomatoes, capers powder, crumb	14 €
ORECCHIETTE, CARDONCELLI, DATTERINO ROSSO E GIALLO, BASILICO Orecchiette pasta, cardoncelli mushrooms, red and yellow tomatoes, basil	13 €

SECONDI

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

AMARE



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 €

INSALATE E CONTORNI

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

AMARE



INSALATE E CONTORNI

GREEK SALAD: 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	10 €
ORIENTAL SALAD: Insalata mix, cipolla rossa, guacamole, sesamo caramellato, gamberi al panko Mixed salad, red onion, guacamole, caramelized sesam, crispy pank	10 €
NIZZA SALAD: 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	10 €
ACQUA PANNA, S. PELLEGRINO	2,5 €
COPERTO Cover charge	3€

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.