

MENU

food



AMARE



Mare Crudo

RAW SEAFOOD

(secondo disponibilità | depending on availability)

GAMBERI ROSSI* 3pz 13 €
Red prawns

SCAMPI* 3pz 14 €
Langoustine shrimps

TAGLIATELLA DI SEPPIA 12 €
Cuttlefish tagliatella

OSTRICHE GILLARDEAU 1pz 5 €
Oyster Gillardeau

TARTARE DI TONNO E GUACAMOLE 15 €
Tuna tartare, guacamole sauce

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* 18 €
Red prawns carpaccio

Gastronomia

ALICI DEL CANTABRICO "0" BURRO SALATO,
PANE 55 g 20 €
Cantabrian anchovies, salted butter, bread 55 g

SALMONE SELVAGGIO SOCHEYE BURRO
SALATO, PANE 100 g 20 €
Sockeye salmon, bread, salted butter,
bread 100 g

JAMON SERRANO GRAN RESERVA DE SEGOVIA 10 €

PALETA IBERICA BELLOTA 20 €

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE 12 €
Bufala mozzarella caprese style

BURRATA, FRISA, CIPOLLA, POMODORINI, BASILICO 12 €
Frisa, burrata cheese, red onion, tomatoes, basil

ALICI MARINATE ALL'ACETO PEDRO JIMENEZ
E CIPOLLA ROSSA 12 €
Pedro Jimenez marinated anchovies and red onions

Tapas

POLPETTE DI PANE
Bread polpette
5 €

GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO
Fried king prawns
5 €

CROCCHETTE DI SERRANO
Jamon Serrano croquettes
5 €

POLPETTE DI TONNO
Tuna polpette
6 €

Starters

INSALATA DI POLPO CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE 12 €
Octopus salad with seasonal crispy vegetables

SALMONE AFFUMICATO, PANNA ACIDA, MELA VERDE, 14 €
MISTICANZA
Smoked salmon, creme fraîche, green apple, mixed salad

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE ALLE ERBE,
POMODORO INFORNATO 13 €
Crispy octopus on herbed potato cream, baked tomato

SAUTÉ DI COZZE, CORNALETTI, OLIO AL PREZZEMOLO 10 €
Sauté mussels, "cornaletti" green peppers,
parsley olive oil

CALAMARETTI* FRITTI, MAYO AL WASABI,
POLVERE DI PAPRIKA DOLCE 11 €
Fried baby squids, wasabi mayo, paprika powder

CALAMARO GRIGLIATO
PATATE SCHIACCIATE ALLE OLIVE, STRACCIATELLA AL TARTUFO 14 €
Seared squid, cruched potatoes with olives, truffle stracciatella cheese

Primi

FIRST COURSES

LAGANARI AL NERO DI SEPPIA CREMA DI BURRATA AFFUMICATA,
POLVERE DI POMODORO 15 €
Squid Ink Laganari, smoked burrata cream, tomatoes powder

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE
SEPPIA, GAMBERI, COZZE, SCAMPI, DATTERINO ROSSO, PREZZEMOLO 15 €
Fresh Cavatelli with seafood
cuttlefish, shrimps, mussels, prawns, tomatoes, parsley

PACCHERI, SCAMPI, PESTO DI FAGIOLINI, MANDORLE 16 €
Paccheri, shrimps, green beans pesto, almonds

SPAGHETTI (MIN 2 PERSONE), GAMBERO ROSSO, DATTERINO GIALLO, BOTTARGA DI MUGGINE . . . 20 € / porz
Spaghetti (2 people min.) red shrimps, yellow tomatoes, bottarga

RAVIOLI DI BUFALA
MELANZANE, DATTERINO ROSSO, CREMA DI CACIOCAVALLO,
CAPOCOLLO CROCCANTE, OLIO AL BASILICO 14 €
Bufala Ravioli eggplant, tomatoes, caciocavallo cream, crispy capocollo, basil oil

ORECCHIETTE AL SUGO FRESCO DI POMODORO, BASILICO 10 €
Orecchiette, fresh tomatoes, basil

Secondi

MAIN COURSES

FRITTO DEL GIORNO 15 €
Mixed fried fish of the day

TORRETTA DI BRANZINO CON PATATE, ERBE DI STAGIONE,
CREMA DI BURRATA AFFUMICATA 15 €
Seabass fillet with potatoes, seasonal vegetables, smoked burrata cream

SALMONE PAN-FRIED, GAZPACHO VERDE, FETA, BARBABIETOLA 16 €
Pan-fried salmon, green gazpacho, feta cheese, beet

TONNO SCOTTATO, FAGIOLINI, PATATE, OLIVE TAGGIASCHE,
CIPOLLA ROSSA E MAYO ALLE ALICI 16 €
Seared tuna, green beans, potatoes, anchovies mayo, olives, red onions

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO, SALSIA BERNESE, PATATE AL ROSMARINO 25 €
Beef tenderloin grilled, potatoes, bernese sauce

Grill

GAMBERONI* 5 pz 15 €
King prawns

POLPO. 16 €
Octopus

SPADA *. 14 €
Swordfish

GRILL MIX
POLPO, SPADA, GAMBERONI 35 €
Mixed Grill
Octopus, swordfish, king prawns

Lobster

ARAGOSTA, ASTICE BLU, CICALA GRECA. 120 € / kg
Rock lobster, Blue lobster

ASTICE DEL CANADA 85 € / kg
Canadian lobster

style

CATALANA
VERDURE DI STAGIONE, CIPOLLA, POMODORINI, GUACAMOLE
Fresh vegetables, onions, tomatoes, guacamole sauce

GRILL
SALSA BERNESE, BURRO, PANE
Bernese sauce, butter, bread

PACCHERI
DATTERINO ROSSO, BASILICO, OLIO EVO + 8 €
Pasta paccheri, datterino tomatoes, olive oil add 8 €

Pescheria al peso

FISH

SPIGOLA ALLEVATA IN MARE. 50 € / kg
AL SALE, ALLA GRIGLIA, AL FORNO
Seabass sea farmed - al sale style, grilled, baked

PESCATO DEL GIORNO. 90 € / kg
Catch of the day

SCAMPONI* Market Price € / kg
ALLA GRIGLIA, AL GRATIN, AL GHIACCIO, FRITTI
Giant shrimps - grilled, gratin, over ice, fried

GAMBERI ROSSI* Market Price € / kg
FRITTI, AL SALE
Red shrimps - fried, al sale style

Insalate

..... 12 €

SALADS

con friselle

CAESAR SALAD

INSALATA MIX, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, MAYO ALLA
SENAPE, OLIVE

Mixed leaves salad, bacon, parmesan cheese shavings, bread
croûtons, mustard mayo, olives

ORIENTAL SALAD

INSALATA MIX, GUACAMOLE, CIPOLLA ROSSA, GAMBERONI IN
TEMPURA, MAYO ALLA SOIA

Mixed leaves salad, guacamole, red onion, tempura prawns,
soya mayo

GREEK SALAD

INSALATA MIX, POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, PEPERONI,
FETA, OLIVE, TZATZIKI

Mixed leaves salad, tomatoes, cucumbers, red onion, green
peppers, feta cheese, flives, tzatziki sauce

Contorni

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO

Baked potatoes
5 €

PATATE FRITTE

French fries
4 €

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables
5 €

INSALATA VERDE O MISTA

Green or mixed salad
4 €

ACQUA PANNA 2,5 €

ACQUA SANPELLEGRINO

Water

THE E INFUSI 3 €

Tea and infusions

BIBITE cl 33 3 €

Soft drinks

CAFFÈ 1 €

CAPPUCCINO 2 €

CAFFÈ AMERICANO 2 €

AMARI 3 €

COPERTO 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.