

MENU

FOOD



AMARE



MARE CRUDO

RAW SEAFOOD

(secondo disponibilità | depending on availability)

TARTARE DI TONNO ASIAN STYLE, NUVOLE DI DRAGO, PUREA DI ALGA NORI, PONZU, SESAMO _____ **16 €**
Asian Style Tuna Tartare, Nori Seaweed Puree, Tapioca Crackers, Ponzu, Sesame

OSTRICHE GILLARDEAU _____ **6 € / pz**
Gillardeau Oyster

SCAMPI* _____ **13 € / 3pz**
Langoustine shrimps

TARTARE DI SALMONE CODA NERA, MELA VERDE, RAVANELLI, SALSA YOGURT E CETRIOLO _____ **17 €**
Blacktail salmon tartare, green apple, radishes, yogurt and cucumber sauce

GAMBERI ROSSI* _____ **12 € / 4pz**
Red prawns

FRITTI

POLPETTE DI PANE _____ **5 €**
Bread polpette

GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO _____ **7 €**
Panko Breaded Fried King Prawns

CROCCHETTE DI SERRANO _____ **6 €**
Jamon Serrano croquettes

STARTERS

POLPO ALLA LUCIANA, SOFFRITTO MEDITERRANEO, CROSTINI DI PANE ALL'OLIO D'OLIVA Luciana Style Braised Octopus, Mediterranean Soffritto, Olive Oil Bread Croutons	14 €
SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI Sauteed mussels and friggiteLLI peppers	10 €
INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI Seafood with crispy vegetables salad	14 €
CALAMARETTI FRITTI*, MAYO AL WASABI Deep Fried baby Squid, wasabi mayo	14 €
COZZE AL GRATIN Gratinated Mussels with Breadcrumbs and Parsley	10 €

GASTRONOMIA

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA Jamon Serrano board	12 €
ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE Cantabrian Anchovies, Salted Butter, Bread Croutons	15 €
TRANCETTI DI SALMONE "CODA NERA", BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE "Coda Nera" smoked salmon, salted butter, bread croutons	15 €
CAPRESE DI BUFALA Caprese style buffalo mozzarella	12 €

PRIMI

PACCHERO ALLO SCOGLIO	16 €
"Allo Scoglio" Style "Pacchero" pasta, with cuttlefish, Prawns, mussels and langoustine shrimp	
CAVATELLI, COZZE, ZAFFERANO, CREMA DI ZUCCHINE, CRUMBLE DI TARALLO	15 €
Cavatelli, mussels, saffron, zucchini cream, tarallo crumble	
SCIALATIELLO CON FRICASSEA DI PESCATO,	16 €
COMBO DI DATTERINO, OLIVE TAGGIASCHE, CROCCANTE DEL CANTABRICO	
Sialatiello, local catch ragout, duo of datterino tomatoes, taggiasca olives, anchovies crumble	
LINGUINE "MONOGRANO FELICETTI" , VONGOLE VERACI,	15 €
PREZZEMOLO, POMODORINO CONFIT	
"Monograno Felicetti" linguine, clams, parsley, confit tomatoes	
ORECCHIETTA, SALSA DI DATTERINO FRESCO, BASILICO	10 €
Orecchietta, fresh datterino tomato sauce, basil	

GRILL

GAMBERONI*	15 € / 5 pz
King prawns	
POLPO	16 €
Octopus	
SPADA*	14 €
Swordfish	
MIX POLPO, SPADA, GAMBERONI, SEPIA	35 €
Mixed grilled octopus, swordfish, king prawns, cuttlefish	
(consigliato per 2pp)	

SECONDI

FRITTO DEL GIORNO _____ 18 €
Mixed fried fish of the day

TONNO SCOTTATO, PUREA DI CAROTE E ZENZERO _____ 21 €
GEL DI LIME, CETRIOLO, RAVANELLO, QUINOA
Seared tuna, carrot and ginger puree, lime gel, cucumber, radish, quinoa

TAGLIATA DI MANZO, CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA, _____ 22 €
MIX SALAD, CILIEGINO CONFIT, NOCCIOLE TOSTATE
Sliced beef, smoked aubergine cream, mix salad,
confit cherry tomatoes, toasted hazelnuts

PESCHERIA AL PESO

SPIGOLA ALLEVATA IN MARE - ALLA GRIGLIA, AL SALE O AL FORNO _____ 55 € / kg
Sea farmed sea bass - grilled, salt baked, oven roasted

PESCATO DEL GIORNO _____ 95 € / kg
Catch of the day

SCAMPONI* - ALLA GRIGLIA, AL GRATIN, AL GHIACCIO, FRITTI _____ Market price
Giant langoustine shrimps - grilled, gratinated, over ice, deep fried
€ / kg

GAMBERI ROSSI* - FRITTI, AL SALE _____ Market price
Red shrimps - fried, salt baked
€ / kg

LOBSTER

ARAGOSTA, ASTICE BLU, CICALA GRECA _____ 120 € / kg
Lobster, blue lobster, slipper lobster

ASTICE DEL CANADA _____ 100 € / kg
Canadian lobster

ALLA

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

GRILL: BURRO SALATO, CROSTINI
Grill: butter, bread

PASTA MONOGRANO FELICETTI (PACCHERI/LINGUINE/SPAGHETTI) _____ +10€
Datterino rosso, basilico, olio evo

INSALATE E CONTORNI

GREEK SALAD _____ 12 €

INSALATA MIX, PEPERONI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA, POMODORINI, ORIGANO, TZATZIKI
Mixed leaves salad, red peppers, cucumbers, red onion, feta cheese, cherry tomatoes, oregano, tzatziki

ORIENTAL SALAD _____ 12 €

INSALATA MIX, GUACAMOLE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, GAMBERONI IN PANKO, MAYO ALLA SOIA
Mixed leaves salad, guacamole, pickled red onion, panko breaded prawns, soya mayo

CAESAR SALAD _____ 12 €

INSALATA MIX, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR
Mixed leaves salad, bacon, parmesan cheese shavings, bread croûtons, caesar dressing

PATATE AL FORNO _____ 6 €
Baked potatoes

PATATE FRITTE _____ 6 €
French fries

VERDURE GRIGLIATE _____ 7 €
Grilled vegetables

INSALATA MISTA _____ 5 €
Mixed Leaves Salad

BIRRE

AMARE HOPS BLANCHE 33 cl - Blanche 4.8%	6 €
NASTRO AZZURRO 50 cl - Premium Lager 5.1%	4 €
NASTRO AZZURRO CAPRI 33 cl - Lager 4.2%	4 €
NASTRO AZZURRO 0.0% 33 cl - No alc.	4 €
PERONI CRUDA 33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%	3 €
PERONI DOPPIO MALTO 50 cl - Bock 6,6%	5 €
PERONI ROSSA 50 cl - Vienna Style 5.2%	5 €
PERONI BIANCA 50 cl - Weizen 5.1%	5 €
ASAHI 33 cl - Premium Dry Lager 5,2%	5 €

COPERTO 3€ Cover Charge	3 €
ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO Water	2,50 €

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.