

# MENU

FOOD



# AMARE



# MARE CRUDO

## RAW SEAFOOD

(secondo disponibilità | depending on availability)

TRIS DI CARPACCI AFFUMICATI (SALMONE, TONNO ROSSO, PESCE SPADA) **20 €**  
CON VERDURE IN AGRO DOLCE  
Smoked seafood carpaccio (salmon, red tuna, swordfish) with sweet and sour vegetables

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

SCAMPI\* **13 € / 3pz**  
Langoustine Shrimps

TARTARE DI TONNO, TOSTADA DI MAIS, TZATZIKI **16 €**  
Tuna Tartare, Corn Tostada, Tzatziki

GAMBERI ROSSI\* **12 € / 3pz**  
Red Prawns

RICCI **secondo disponibilità**  
Sea Urchins

## TAPAS

POLPETTE DI PANE **6 €**  
Bread polpette

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

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

---

# STARTERS

---

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA Jamon Serrano Board	12 €
POLPO ALLA PIGNATA, SOFFRITTO MEDITERRANEO, CROSTINO AI FERRI Octopus in Piñata, Mediterranean Sauté, Grilled Crouton	14 €
SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI Sautéed Mussels and Friggiteli Peppers	12 €
INSALATA DI MARE TIEPIDA CON VERDURE CROCCANTI Warm Seafood Salad with Crispy Vegetables	15 €
CALAMARETTI FRITTI*, MAYO AL WASABI Deep Fried baby Squid, wasabi mayo	14 €

---

# PRIMI

---

PACCHERO ALLO SCOGLIO "Allo Scoglio" Style "Pacchero" Pasta, with Cuttlefish, Prawns, Mussels and Langoustine Shrimp	17 €
PATATE RISO E COZZE STIR-FRY Potatoes, Rice and Mussels, "Stir Fry" Style	15 €
LAGANARI CACIO E PEPE NERO DI SARAWAK, TARTARE DI GAMBERO VIOLETTO LOCALE, LIME Laganari Cacio and Sarawak Black Pepper, Local Purple Prawn Tartare, Lime	19 €
ORECCHIETTA, SALSA DI DATTERINO FRESCO, BASILICO Orecchietta Pasta, Fresh Datterino Tomato Sauce, Basil	10 €

---

## SECONDI

---

FRITTO DEL GIORNO, MAYO AGLI AGRUMI 19 €  
Mixed Fried Fish of The Day with Citrus Mayonnaise

GRIGLIATA MISTA DI MARE (SPADA, GAMBERONI, POLPO, SEPPIA) 35 €  
Grilled Mixed Seafood (Swordfish, King Prawns, Octopus and Cuttlefish) consigliato per 2pp

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, PARMENTIER CON PAPRIKA AFFUMICATA, 23 €  
VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA  
Grilled Beef Ribeye, Parmentier with Smoked Paprika,  
Sautéed Seasonal Vegetables

---

## PESCHERIA

---

SPIGOLA O ORATA ALLEVATA IN MARE 55 € / kg  
*ALLA GRIGLIA*  
*AL SALE*  
*ACQUA PAZZA*  
*GUAZZETTO*  
Sea Bass or Sea Bream Raised in The Sea  
*Grilled, Salted, Crazy Water or Stew Style*

ASTICE CANADESE 100 € / kg  
Canadian Lobster

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA O CICALA GRECA 125 € / kg  
Lobster, Spinylobster, Greek Sea Cicada

*ALLA GRIGLIA*  
*ALLA CATALANA*  
*CON PACCHERI E POMODORINI* +10€  
*Grilled*  
*Catalan Style*  
*With Paccheri and Cherry Tomatoes (+10€)*



---

# CONTORNI

---



PATATE AL FORNO CON ROSMARINO	7 €
Baked Potatoes and Rosemary	
PATATE FRITTE	7 €
French Fries	
VERDURE DEL GIORNO RIPASSATE	7 €
Sautéed Vegetables of The Day	
INSALATA MISTA	6 €
Mixed Leaves Salad	

# BIRRE

AMARE HOPS BLANCHE 33 cl - Blanche 4.8%	6 €
NASTRO AZZURRO 50 cl - Premium Lager 5.1%	5 €
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%	6 €
PERONI ROSSA 50 cl - Vienna Style 5.2%	6 €
PERONI BIANCA 50 cl - Weizen 5.1%	6 €

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