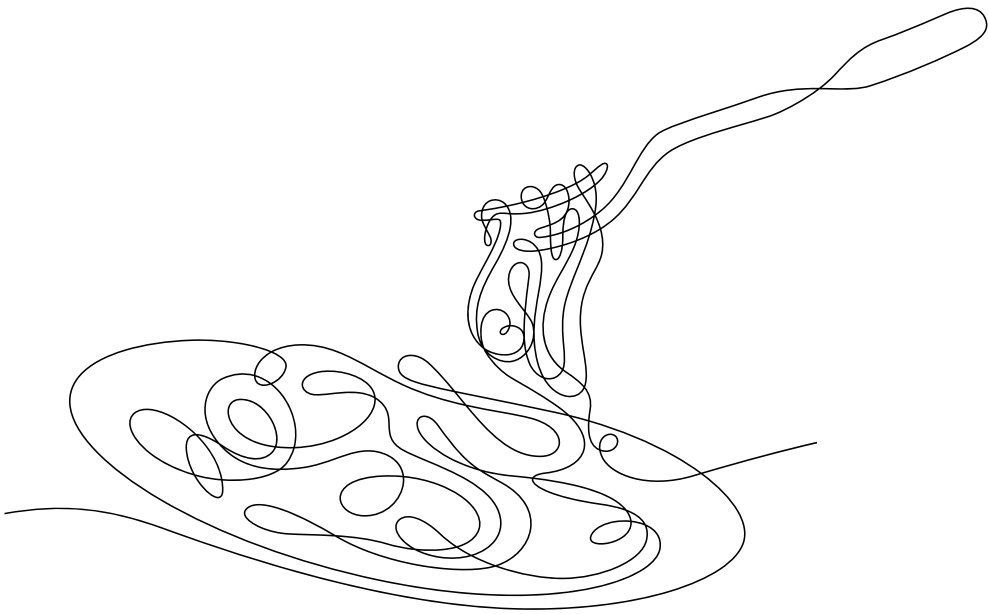


AMARE



FOOD

Menu

MARE CRUDO

TRIS DI CARPACCI AFFUMICATI (SALMONE, TONNO ROSSO, PESCE SPADA) CON VERDURE IN AGRODOLCE <i>Smoked seafood carpaccio (salmon, red tuna, swordfish) with sweet and sour vegetables</i>	20€	OSTRICHE GILLARDEAU <i>Gillardeau Oysters</i>	6€ / pz
CARPACCIO DI POLPO IN STILE CATALANA, CIPOLLA DI TROPEA, SALSA VERDE, CUORE DI CARCIOFO GRIGLIATO <i>Octopus carpaccio in catalana style Tropea onion, green sauce, grilled artichoke heart</i>	18€	SCAMPI* <i>Langoustine Shrimps</i>	13€ / 3pz
TARTARE DI TONNO, SALSA BRASILIANA, GUACAMOLE, LIME BRUCIATO <i>Tuna tartare with Brazilian sauce, guacamole, burnt lime</i>	16€	GAMBERI ROSSI* <i>Red Prawns</i>	12€ / 3pz
		RICCI <i>Sea Urchins</i>	(secondo disponibilità) (according to availability)

TAPAS

POLPETTE DI PANE <i>Bread polpette</i>	6€
GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO <i>Panko breaded fried king prawns</i>	7€
CROCCHETTE DI SERRANO <i>Jamon Serrano croquettes</i>	6€

GASTRONOMIA

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA <i>Jamon Serrano board</i>	12€	ROAST-BEEF, SALSA "AMARE", CUCUNCI FRITTI, RUCOLA, DATTERINO INFORNATO <i>Roast beef, "Amare" dressing, fried capper berries, arugula, baked datterino tomatoes</i>	15€
ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE <i>Cantabrian anchovies, salted butter, bread croutons</i>	15€	CRISPY RICE CON BATTUTA DI TONNO, SRIRACHA, DRESSING AL SESAMO, CORNALETTI E PONZU <i>Crispy rice with chopped tuna, sriracha, sesame dressing, green peppers and ponzu</i>	13€
CAPRESE DI BUFALA <i>Caprese style buffalo mozzarella</i>	13€		

STARTERS

POLPO ALLA PIGNATA, SOFFRITTO MEDITERRANEO, CROSTINI <i>Octopus in cassarole, mediterranean sauté, grilled crouton</i>	14€	"POP CORN DI MARE", CALAMARETTI* PUNTILLAS CON MAIONESE GINGER, LIME E PEPE ROSA <i>"Sea pop corn", puntillas squid with ginger mayo, lime and pink pepper</i>	14€
SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI <i>Sauteed mussels and green peppers</i>	12€	COZZE CORNFLAKES GRATIN <i>Mussels cornflakes gratin</i>	12€
INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI <i>Seafood salad with crispy vegetables</i>	15€		

PRIMI

PACCHERO ALLO SCOGLIO 17€
(SEPIE, GAMBERI, SCAMPO, COZZE), CILIEGINO STUFATO,
BISQUE DI CROSTACEI, OLIO EVO AL PREZZEMOLO
*Pacchero allo scoglio (cuttlefish, prawns, scampi, mussels),
stewed cherry tomatoes, shellfish bisque, extra virgin olive oil with parsley*

PAELLA DE MARISCO STIR FRY, 19€
(CALAMARI, MAZZANCOLLE, SEPIE, COZZE), MIX DI VERDURE,
ZAFFERANO E LIME GRIGLIATO
*Paella de marisco stir fry (squid, prawns, cuttlefish, mussels),
mix of vegetables, saffron and grilled lime*

STROZZAPRETE CON FRICASSEA DI PESCATO LOCALE, 18€
PUNTINE DI ASPARAGO, SALSA DI DATTERINO ARANCIONE,
BRICIOLE DI PANE CROCCANTE
*Strozzaprete with local fish fricassee, asparagus tips,
orange datterino sauce, bread crumble*

LAGANARO CACIO E PEPE NERO DI SARAWAK, 19€
TARTARE DI GAMBERO VIOLETTA, ZEST DI LIME
*Laganaro cacio and Sarawak black pepper, purple prawn tartare,
lime's zest*

CAVATELLO CON FIORI DI ZUCCA, COZZE, CREMA DI ZUCCHINE, 15€
CRUMBLE DI TARALLO AI CEREALI
*Cavatello with courgette flowers, courgette cream,
cereals tarallo crumble*

STRASCINATA DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI, 12€
BASILICO FRESCO, CACIORICOTTA
*Burnt grain strascinata with three tomatoes, fresh basil,
cacioricotta cheese*

SECONDI

FRITTO DEL GIORNO, MAIONESE AGLI AGRUMI 19€
Mixed fried of the day with citrus mayonnaise

GRIGLIATA MISTA DI MARE consigliato per 2 persone 35€
(SPADA, GAMBERONI, POLPO, SEPIA)
*Grilled mixed seafood recommended for 2 people
(swordfish, king prawns, octopus and cuttlefish)*

TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO, 22€
ASPARAGI, FAVA SOFFIATA, DRESSING AL LAMPONE
*Tuna tataki in sesame crust, asparagus, puffed broad bean,
raspberry dressing*

POLPO ROSTICCIATO, CREMA DI PISELLI, 20€
FILETTI DI POMODORO DI STAGIONE MARINATI, FIOCCHI DI SALE
*Rosted octopus, peas cream, marinated seasonal tomato fillets,
salt flakes*

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, SALSA CHIMICHURRI, 23€
CONCASSÈ DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO
*Grilled beef Ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino concassè,
smoked salt flakes*

PESCHERIA

SPIGOLA O ORATA ALLEVATA IN MARE 55€ / KG

- Alla griglia
- Al sale
- Acqua pazza
- In 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

- Alla griglia
- Alla catalana

Lobster, spinylobster, flipper lobster grilled or catalan style

CON PACCHERI E POMODORINI + 10€

With paccheri and cherry tomatoes

INSALATE

LA GRECA POMODORI DI STAGIONE, PEPERONI IN AGRODOLCE, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA, TZATZIKI, ORIGANO <i>Greek salad: seasonal tomatoes, sweet peppers, cucumbers, red onion, feta cheese, tzatziki, oregano</i>	12€	LA CAESAR INSALATA MIX, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR <i>Caesar salad: mixed leaves salad, bacon, parmesan cheese shavings, bread croûtons, caesar dressing</i>	13€
L'ORIENTALE INSALATA MIX, GUACAMOLE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, GAMBERONI IN PANKO, MAYO ALLA SOIA <i>Oriental salad: mixed leaves salad, guacamole, sweet and sour onion, prawns in Panko, soy mayo</i>	13€	INSALATA MISTA <i>Mixed leaves salad</i>	6€

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO <i>Baked potatoes with rosemary</i>	7€
PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	7€
ZUCCHINE GRIGLIATE <i>Grilled courgettes</i>	7€

BIRRE

AMARE HOPS BLANCHE <i>33 cl - Blanche 4.8%</i>	6€	PERONI CRUDA <i>33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%</i>	3€
NASTRO AZZURRO <i>50 cl - Premium Lager 5.1%</i>	5€	PERONI DOPPIO MALTO <i>50 cl - Bock 6,6%</i>	6€
NASTRO AZZURRO CAPRI <i>33 cl - Lager 4.2%</i>	4€	PERONI ROSSA <i>50 cl - Vienna Style 5.2%</i>	6€
NASTRO AZZURRO 0.0% <i>33 cl - No alc.</i>	4€	PERONI BIANCA <i>50 cl - Weizen 5.1%</i>	6€
COPERTO <i>Cover charge</i>	3€	ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO <i>Water</i>	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.