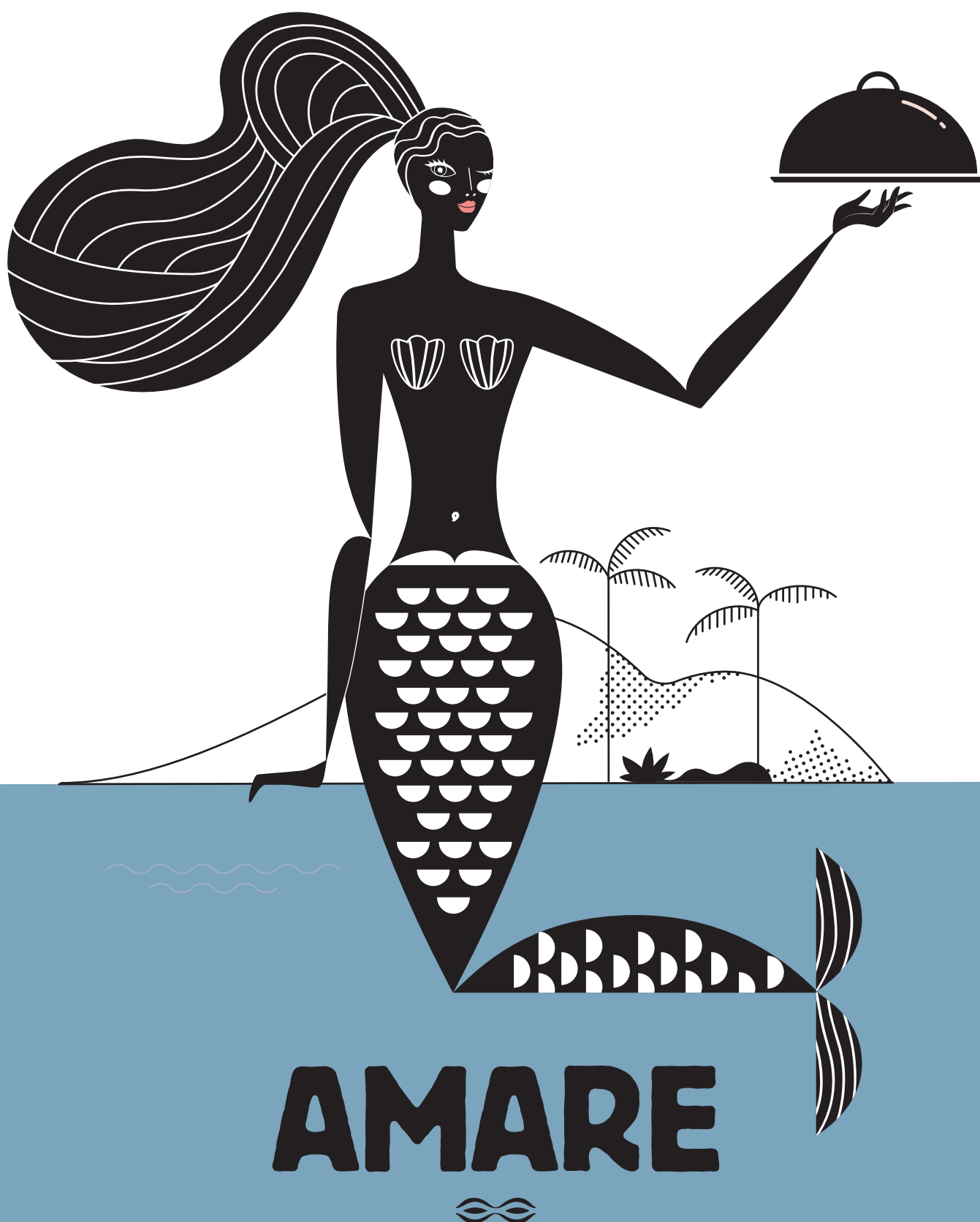


FOOD

MENU



TARTARE DI TONNO "BLACK & WHITE",
NUVOLE DI DRAGO, TOPPING DI ALGA NORI,
YUZU, SESAMO

"Black & White" Tuna Tartare, Prawn Crackers,
Nori Seaweed Topping, Yuzu, Sesame

18

TRIS DI CARPACCI AFFUMICATI
(SALMONE, TONNO PINNA GIALLA, PESCE
SPADA) CON VERDURE IN AGRODOLCE
Smoked seafood carpaccio (salmon, yellowfin
tuna, swordfish) with sweet and sour vegetables

20

CARPACCIO DI RICCIOLA, LECHE DE TIGRE,
MAYO AL CAPPERO E JALAPENO
Amberjack Carpaccio, Leche de Tigre,
Caper and Jalapeño Mayo

18

SCAMPI*
Langoustine Shrimps

14/3pz

GAMBERI ROSSI*
Red Prawns

14/3pz

OSTRICHE GILLARDEAU
Gillardeau Oysters

6/pz

MARE CRUDO

RAW SEAFOOD

TAPAS

POLPETTE DI PANE
Bread polpette

6

GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO
Panko breaded fried king prawns

7

CROCCHETTE DI SERRANO
Jamon Serrano croquettes

6

STAR TERS

SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI Sauteed mussels and green peppers	12
BURRATA, GAZPACHO DI CILIEGINO, ALICI DEL CANTABRICO, CROUTONS DI ALTAMURA, BASILICO Burrata, tomato Gazpacho, Cantabrian anchovies, Altamura croutons, basil	14
INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI Seafood salad with crispy vegetables	15
"POP CORN DI MARE", CALAMARETTI* PUNTILLAS CON SWEET CHILLI MAYO "Sea pop corn", puntillas squid with sweet chilli mayo	14
COZZE CORNFLAKES GRATIN Mussels cornflakes gratin	11
POLPO ROSTICCIATO CON PURÉ DI PATATA RUSTICA SALMORIGLIO ALLE ERBETTE, DRESSING "LA CHINATA" Charred Octopus with Rustic Potato Purée, Herb Salmoriglio, and "La Chinata" Dressing	16
MELANZANA "SILK ROAD", MELANZANA GRIGLIATA ASIAN STYLE, PITA, TZATZIKI "Silk Road" Aubergine Asian-Style Grilled Aubergine with Pita and Tzatziki	13
	
CAPRESE DI BUFALA Caprese style buffalo mozzarella	13
TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA Jamon Serrano board	12
TAGLIERE DI PALETA IBERICA, PAN TOMATE Paleta Iberica board, pan tomate	20
CARNE SALADA, STRACCHINO AL TARTUFO NERO, RUCOLA SELVATICA, CRACKER DI MANDORLE Carne Salada, Black Truffle Stracchino, Rocket Salad, Almond Cracker	18
LINGOTTO DI SALMONE "CODA NERA", BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE "Coda Nera" Salmon Loin, Salted Butter, Crispy Bread Crostini	30

GAST RONO MIA

PACCHERO ALLO SCOGLIO (SEPPIE, GAMBERI, SCAMPO,
COZZE), CILIEGINO STUFATO, BISQUE DI CROSTACEI,
OLIO EVO AL PREZZEMOLO
Pacchero allo scoglio (cuttlefish, prawns, langoustines, mussels)
stewed cherry tomatoes, shellfish bisque, extra virgin olive oil

18

PRIMI

PAELLA DE MARISCO STIR FRY,
(CALAMARI, MAZZANCOLLE, SEPPIE, COZZE),
ZAFFERANO, LIME GRIGLIATO

Paella de Marisco stir fry (squid, prawns, cuttlefis, mussels),
mix of vegetables, saffron and grilled lime

20

TORTELO RIPIENO DI BURRATA, CACIO E PEPE SARAWAK,
BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, ZEST DI LIME

Tortello filled with Burrata cheese, cacio and Sarawak pepper,
chopped red prawn, lime's zest

22

CAVATELLO SENATORE CAPPELLI, FIORI DI ZUCCA, COZZE,
POMODORINO CONFIT, PISTILLI DI ZAFFERANO

Senatore Cappelli Cavatello, zucchini flowers, mussels,
confit cherry tomatoes, saffron stigmas

16

LINGUINE "PASTIFICIO MANCINI", VONGOLE VERACI,
PREZZEMOLO, DATTERINO SEMI-DRY

"Pastificio Mancini" Linguine, clams, parsley,
semi-dried datterino tomatoes

18

STRASCINATA DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI,
BASILICO FRESCO, CACIORICOTTA

Burnt grain Strascinata with three tomatoes,
fresh basil, cacioricotta cheese

12

PESCHERIA

PESCATO DEL GIORNO
Catch of the day

90/kg

SPIGOLA O ORATA ALLEVATA IN MARE
alla griglia / al sale / in guazzetto
Sea bass or sea bream raised in the sea
grilled / salted / or stew style

55/kg

ASTICE CANADESE
Canadian lobster

80/kg

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA, CICALA GRECA
o SCAMPONI alla griglia / alla catalana
Lobster, spinylobster, flipper lobster, king size
langoustines grilled or catalan style

125/kg

CON PACCHERI E POMODORINI
With paccheri and cherry tomatoes

+10

SECONDI & GRILL

FRITTO DEL GIORNO, MAYO AGLI AGRUMI
Mixed fried of the day with citrus mayonnaise

19

GRIGLIATA MISTA DI MARE consigliato per 2 persone
(SPADA, GAMBERONI, POLPO, SEPPIA, FILETTO DEL GIORNO)
Grilled mixed seafood recommended for 2 people
(swordfish, king prawns, octopus, cuttlefish, daily fillet)

39

FILETTO DI OMBRINA ROSSA, CREMA DI GUAZZETTO DI MARE,
FAVE NOVELLE, CAPPERO IN FIORE, POLVERE DI OLIVE
Red croacker fillet, creamy seafood Guazzetto, fresh fava beans,
caper flower, olive powder

19

PESCE SPADA GRILL
Grilled Swordfish

16

POLPO GRILL
Grilled Octopus

17

GAMBERONI GRILL
Grilled King Prawns

16/5pz

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

24





GREEK SALAD

PEPERONI, POMODORO DI STAGIONE, CETRIOLI,
CIPOLLA ROSSA, FETA, ORIGANO, TZATZIKI
Peppers, Seasonal Tomatoes, Cucumbers,
Red Onion, Feta, Oregano, Tzatziki

13

MACHU PICCHU SALAD

QUINOA, GUACAMOLE, FILETTI DI TONNO, MAIS TOSTATO,
DRESSING ALL'ANANAS E LIME
Quinoa, Guacamole, Tuna Fillets, Toasted Corn,
Pineapple and Lime Dressing

15

CAESAR SALAD

INSALATA MIX, PETTO DI POLLO GRIGLIATO,
PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR
Mixed Salad, Grilled Chicken Breast, Parmesan,
Bread Croutons, Caesar Dressing

13

INSALATE

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO
Baked potatoes with rosemary

7

PATATINE FRITTE
French fries

7

ZUCCHINE GRIGLIATE
Grilled courgettes

7

INSALATA MISTA
Mixed leaves salad

6





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

33 cl - Bock 6,6%

6

PERONI ROSSA

33 cl - Vienna Style 5.2%

6

PERONI BIANCA

33 cl - Weizen 5.1%

6

BIRRE

ACQUA PANNA,
S.PELLEGRINO
Water

3

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.





thank you.

Website: www.amaretorreccanne.com

Instagram: @amaretorreccanne