

FOOD

MENU



AMARE



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

15€/3pz

GAMBERI ROSSI*
Red Prawns

15€/ 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

IMPEPATA DI COZZE CON FIASCHETTO DI TORRE GUACETO
E CROSTINO DORATO 14€
Peppered Mussels with Fiaschetto Tomato
from Torre Guaceto and crispy crouton

MELANZANA "SILK ROAD", MELANZANA GRIGLIATA
ASIAN STYLE, PITA, TZATZIKI 13€
"Silk Road" Aubergine Asian-Style Grilled Aubergine
with Pita and Tzatziki

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI 15€
Seafood salad with crispy vegetables

"POP CORN DI MARE", CALAMARETTI* PUNTILLAS CON
SWEET CHILLI MAYO 14€
"Sea pop corn", puntillas squid with sweet chilli mayo

COZZE CORNFLAKES GRATIN 11€
Mussels cornflakes gratin

BURRATA, GAZPACHO DI CILIEGINO, ALICI DEL
CANTABRICO, CROUTONS DI ALTAMURA, BASILICO 14€
Burrata, tomato Gazpacho, Cantabrian anchovies,
Altamura croutons, basil



CAPRESE DI BUFALA 14€
Caprese style buffalo mozzarella

ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE 14€
Cantabrian anchovies, Salted butter, Crispy Croutons

TAGLIERE DI PALETA IBERICA, PAN TOMATE 20€
Paleta Iberica board, pan tomato

CARPACCIO DI CARNE SALADA, STRACCIATELLA,
MOSTARDA DI FICHI, CRACKER DI MANDORLE 18€
Carpaccio of Carne Salada with Stracciatella,
Fig Mostarda, Almond Cracker

LINGOTTO DI SALMONE "CODA NERA", CRÈME FRAÎCHE
AI FRUTTI ROSSI, SFERE AL FRUTTO DELLA PASSIONE, LIME 26€
Salmon "Coda Nera" lingot, crème fraîche with red berries,
passion fruit spheres, lime

GAST RONO MIA

PACCHERI ALLO SCOGLIO (SEPIE, GAMBERI, SCAMPO,
COZZE), CILIEGINO, BISQUE DI CROSTACEI,
OLIO EVO AL PREZZEMOLO 18€
Pacchero allo scoglio (cuttlefish, prawns, langoustines, mussels),
cherry tomatoes, shellfish bisque, extra virgin olive oil

PAELLA DE MARISCO STIR FRY, 20€
(CALAMARI, MAZZANCOLLE, SEPIE, COZZE),
MIX DI VERDURE, PISTILLI DI ZAFFERANO
Paella de Marisco stir fry (squid, prawns, cuttlefis, mussels),
mix of vegetables, Saffron threads

CHICCHE DI PATATE ALLA NERANO, ALICI DEL CANTABRICO, 18€
BURRO SALATO AL LIMONE, ZUCCHINE,
PROVOLONE DEL MONACO
Potato gnocchetti alla Nerano with Cantabrian anchovies,
lemon salted butter, zucchini, Provolone del Monaco

CAVATELLI SENATORE CAPPELLI, VONGOLE VERACI, 17€
COZZE, CREMA DI DATTERINO GIALLO, FRIGGITELLI
Senatore Cappelli cavatelli with clams, mussels,
yellow cherry tomato cream, and friggitelli peppers

LINGUINE "PASTIFICIO MANCINI", SCAMPI, BISQUE DI 19€
CROSTACEI, PAPRIKA DOLCE AFFUMICATA, ZEST DI LIME
"Pastificio Mancini" linguine with langoustine,
shellfish bisque, smoked sweet paprika, lime zest

STRASCINATE DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI, 13€
BASILICO FRESCO, CACIORICOTTA
Burnt grain Strascinata with three tomatoes,
fresh basil, cacioricotta cheese

PRIMI

PESCHERIA

PESCATO DEL GIORNO 90€/kg
Catch of the day

SPIGOLA O ORATA ALLEVATA IN MARE 55€/kg
alla griglia / al sale / in guazzetto
Sea bass or sea bream raised in the sea
grilled / salted / or stew style

ASTICE CANADESE 80€/kg
Canadian lobster

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA, CICALA GRECA 125€/kg
o SCAMPONI alla griglia / alla catalana
Lobster, spinylobster, flipper lobster, king size
langoustines grilled or catalan style

CON PACCHERI E POMODORINI +10€
With paccheri and cherry tomatoes

SECONDI & GRILL

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI DI NASSA,
PARANZA LOCALE CON MAYO AGLI AGRUMI
Fried calamari, prawns, and local mixed catch,
served with citrus mayo

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)

TATAKI DI TONNO AI DUE SESAMI, DRESSING AL PONZU,
GUACAMOLE, PATATA SOFFIATA
Tuna tataki with sesame, ponzu dressing, guacamole,
puffed potato

PESCE SPADA GRILL
Grilled Swordfish

POLPO GRILL
Grilled Octopus

GAMBERONI GRILL
Grilled King Prawns

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





GREEK SALAD

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

14€

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

14€

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