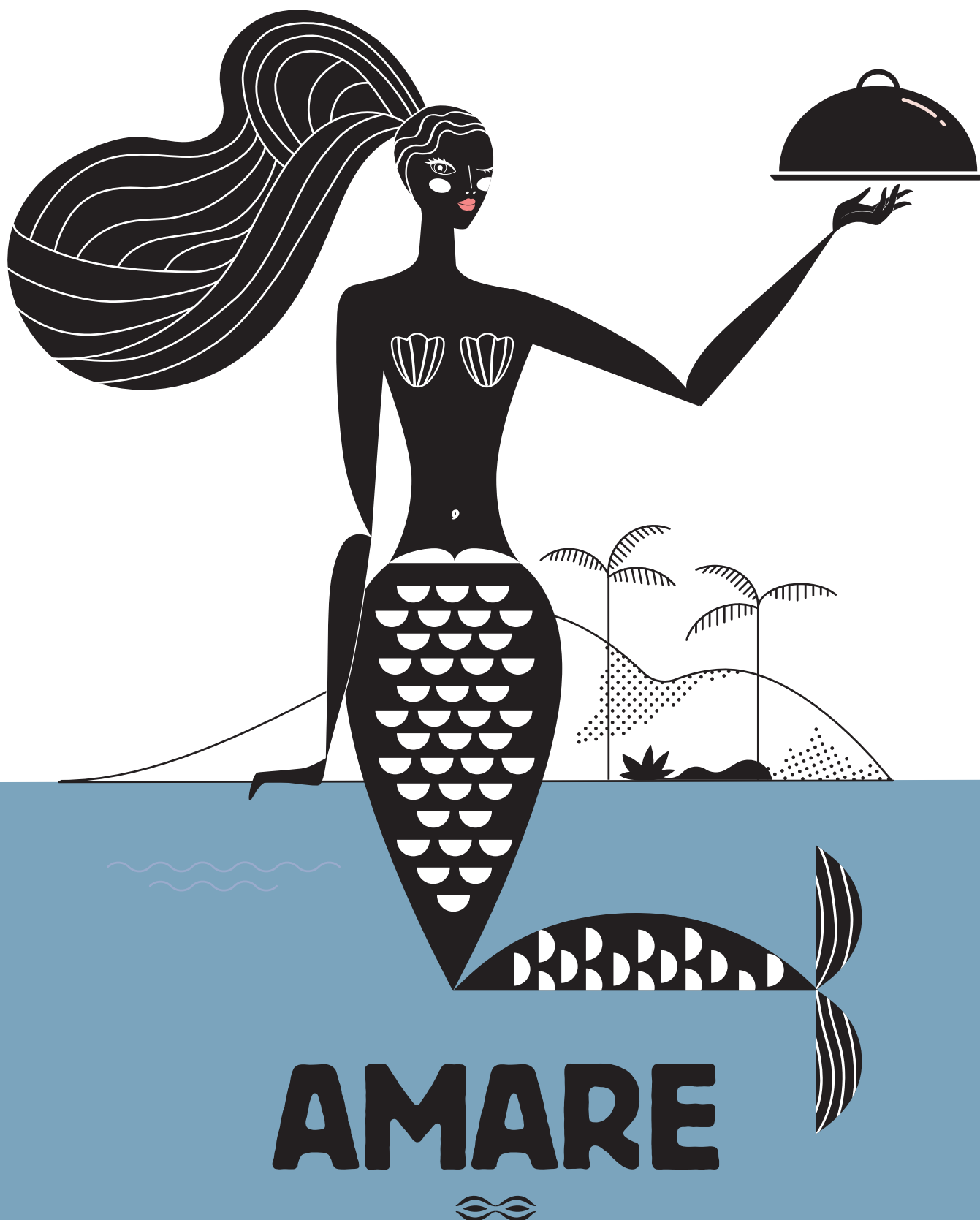


FOOD

MENU





NICE TO SEA YOU.



TARTARE DI RICCIOLA, LECHE DE TIGRE,
GUACAMOLE, JALAPENO, KATAIFI

Amberjack tartare, leche de tigre, guacamole,
jalapeño, kataifi pastry

19€

CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO
AFFUMICATO, YUZU, ERBA CIPOLLINA,
SESAMO TOSTATO

Wild smoked salmon carpaccio, yuzu,
chives, toasted sesame seeds

18€

ABURI DI TONNO PINNA GIALLA, SALSA PONZU,
TARTUFO, CIPOLLOTTO CROCCANTE,
KEWPIE MAYO AL TARTUFO

Seared yellowfin tuna (aburi style), ponzu sauce, truffle,
crispy spring onion, truffle kewpie mayo

19€

OSTRICHE GILLARDEAU
Gillardeau Oysters

6€/pz

SCAMPI*
Langoustine Shrimps

15€/3pz

GAMBERI ROSSI* O VIOLA
SECONDO DISPONIBILITÀ

Red prawns (or violet prawns, subject to availability)

15€/3pz

RICCI
Sea Urchins

(secondo disponibilità)
(subject to availability)

MARE CRUDO

RAW SEAFOOD

TAPAS

POLPETTE DI PANE
Bread Polpette

5€

GAMBERONI IN CROSTA DI PANKO
Panko breaded fried king prawns

8€

CROCCHETTE DI SERRANO
Jamon Serrano croquettes

7€

STAR TERS

SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI 13€
Sauteed mussels and green peppers

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI 16€
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SALMORIGLIO,
MENTA E PREZZEMOLO
Seafood salad with crunchy vegetables, scapece-style zucchini,
salmoriglio sauce, mint and parsley.

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

COZZE CORNFLAKES GRATIN 12€
Mussels cornflakes gratin

TENTACOLO DI PIOVRA LOCALE ROSTICCIATO, 18€
CREMA DI PATATA AFFUMICATA, POLPA DI POMODORO
FRESCO AROMATIZZATO, CHIPS DI CAVOLO NERO
Charred local octopus tentacle, smoked potato cream,
fresh marinated tomato pulp, Tuscan kale chips

CUORE DI CARCIOFO ROSOLATO, FONDUTA 15€
DI CACIO E PEPE, PATA NEGRA BELLOTA, SPINACINO
FRESCO, CRUMBLE DI TARALLO ALLE CIME DI RAPA
Pan-seared artichoke heart, cacio e pepe fondue,
Pata Negra Bellota, fresh baby spinach, turnip greens tarallo crumble

CAPRESE DI BUFALA 14€
Caprese style buffalo mozzarella

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA 12€
Jamon Serrano board



PACCHERO ALLO SCOGLIO (SEPIE, GAMBERI, SCAMPI, COZZE) 18€
BISQUE DI CROSTACEI, DATTERINO ROSSO,
OLIO EVO AL PREZZEMOLO

Pacchero allo scoglio (cuttlefish, prawns, scampi, mussels),
shellfish bisque, red datterino tomato, extra virgin olive oil

TAGLIOLINO FRESCO CON CREMOSO DI PARMIGIANO 18€
REGGIANO AL PEPE NERO, TARTARE DI TONNO PINNA
GIALLA, ZUCCHINE SFOGLIATE, ZEST DI LIME

Fresh tagliolini with creamy Parmigiano Reggiano and black
pepper sauce, yellowfin tuna tartare, shaved zucchini, lime zest

SPAGHETTONE FRESCO TRAFILATO AL BRONZO CON 28€
ASTICE, COMBO DI DATTERINO, BISQUE DI ASTICE,
MANTECATO CON JULIENNE DI BASILICO FRESCO

Fresh bronze-drawn spaghetti with lobster,
mixed datterino tomatoes, lobster bisque,
finished with fresh basil julienne

CAVATELLO DI GRANO DURO CON CIME DI RAPA, 16€
COZZE, COLATURA DI ALICI, MOLLICA DI GRANO DURO
CON PEPERONCINO FRESCO

Durum wheat cavatelli with turnip greens, mussels,
anchovy sauce, durum wheat crumbs with fresh chili

TORTELLI VARIEGATI CON RIPIENO DI TALEGGIO 16€
E CARCIOFO, GUANCIALE CROCCANTE
E SALSA DI DATTERINO ARANCIONE

Variegated tortelli stuffed with Taleggio cheese and
artichoke, crispy guanciale, and orange datterino
tomato sauce

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 beam raised in the sea
grilled / salted/ crazy water 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 pasta and cherry tomatoes

SECONDI & GRILL

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI DI NASSA,
PARANZA LOCALE CON MAYO AGLI AGRUMI 19€

Fried calamari, local paranza shrimp and fish,
served with citrus mayonnaise

GRIGLIATA MISTA DI MARE consigliata per 2 persone
(SPADA, GAMBERONI, POLPO, CALAMARO,
FILETTO DEL GIORNO) 39€

Grilled mixed seafood recommended for 2 people
(swordfish, king prawns, octopus, squid, daily fillet)

FILETTO DI OMBRINA CORBA ROSSA ALLA PLANCIA,
VELLUTATA DI SEDANO RAPA, SPINACINO FRESCO
SALTATO CON BURRO FRANCESE E FIOCCHI DI SALE MALDON 22€

Plancha-grilled red corba drum fillet, celeriac velouté, fresh
baby spinach sautéed in French butter, finished with
Maldon salt flakes

TRANCIO DI PESCE SPADA GRILL 17€
Grilled Swordfish

POLPO GRILL 18€
Grilled Octopus

GAMBERONI GRILL 16€/5pz
Grilled King Prawns

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, PURE DI PATATA CON BACCA
DI VANIGLIA BOURBON, SALSA CHIMICHURRI,
SALE AFFUMICATO 26€

Grilled beef ribeye, potato purée with Bourbon vanilla bean,
chimichurri sauce, smoked salt.

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO 7€
Baked potatoes with rosemary

PATATINE FRITTE 7€
French fries

ZUCCHINE GRIGLIATE 7€
Grilled courgettes

VERDURE DI STAGIONE SALTATE 7€
Sautéed seasonal vegetables

INSALATA MISTA 6€
Mixed salad



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€

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