

FOOD

MENU



AMARE



TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA. LECHE DI TIGRE,
AVOCADO, CORNALETTI, KATAIFI 19€

Yellowfin tuna tartare, leche de tigre, avocado,
baby cucumbers, kataifi pastry

CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO 18€
AFFUMICATO, YUZU, ERBA CIPOLLINA,
SESAMO TOSTATO

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

ABURI DI TONNO PINNA GIALLA, SALSA PONZU,
TARTUFO, CIPOLLOTTO CROCCANTE,
MAYO AL SESAMO 19€

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

OSTRICHE GILLARDEAU 6€/pz
Gillardeau Oysters

SCAMPI* 15€/3pz
Langoustine Shrimps

GAMBERI ROSSI* O VIOLA 15€/3pz
SECONDO DISPONIBILITÀ
Red prawns (or violet prawns, subject to availability)

FRENCH FRIES 7€

CHIPS LIME E PAPRIKA 7€

POLPETTE DI PANE 5€

GAMBERONI PANKO 8€

CROCCHETTE SERRANO 7€

PANE PITA BABAGANOUSH E TZATZIKI 9€

MARE CRUDO

RAW SEAFOOD

SMALL BITES



STARTERS

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

PESCE DEL GIORNO, SFILETTATO E FRITTO AL MOMENTO, SERVITO CON SALSA VERDE,
CITRONETTE E MAIONESE AGLI AGRUMI
Pezzatura variabile da 400 a 600g 6€/100g
Catch of the day, filleted and fried to order, served with green sauce, citronette, and citrus mayonnaise

RICCIOLI DI CALAMARI ROSTICCIATI, GAZPACHO BIANCO,
ASPARAGI CROCCANTI, ACETO BALSAMICO
GRAN RISERVA 25 ANNI 18€
Roasted squid curls, white gazpacho, crispy asparagus,
25-year Gran Riserva balsamic vinegar

CAPRESE DI BUFALA 14€
Caprese style buffalo mozzarella

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA 12€
Jamon Serrano board

TAGLIERE DI PALETA DI IBERICO CON PAN TOMATE 22€
Iberico shoulder charcuterie board with pan tomate

FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO “RESERVA”,
CROSTINI DI PANE, BURRO POMATA CON FIOCCHI DI SALE 18€
“Reserva” Cantabrian anchovy fillets, toasted bread crostini,
whipped butter with salt flakes



PRIMI

PACCHERI ALLO SCOGLIO (SEPPIE, GAMBERI, SCAMPI, COZZE) 19€
BISQUE DI CROSTACEI, DATTERINO ROSSO,
OLIO EVO AL PREZZEMOLO

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

TAGLIOLINI FRESCHI CON CREMOSO DI PARMIGIANO 18€
REGGIANO AL PEPE NERO, TARTARE DI TONNO PINNA
GIALLA, ZUCCHINE SFOGLIATE, RUCOLA CROCCANTE, ZEST DI LIME

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

CASERECCE CON PESCATO LOCALE, SALSA DI DATTERINO 19€
GIALLO ALLA MEDITERRANEA, MOLLIKA DI GRANO DURO
AL NERO DI SEPPIA

Caserecce pasta with locally caught fish, Mediterranean-style
yellow datterino tomato sauce, and durum wheat breadcrumbs with squid ink

LINGUINE "PASTIFICIO MANCINI" CON COZZE, 16€
CREMA DI PATATA AFFUMICATA, BOTTARGA DI MUGGINE,
OLIO EVO AL PREZZEMOLO

"Pastificio Mancini" linguine with mussels, smoked potato cream,
mullet bottarga, and parsley-infused extra virgin olive oil

TORTELLI VARIEGATI ALL'ASSASSINA, STRACCIATELLA 16€
AL BASILICO, DATTERINO CONFIT

Variegated "Assassina-style" tortelli, basil stracciatella, confit datterino tomatoes

PESCHERIA

PESCATO DEL GIORNO

Catch of the day

9€/100g

SPIGOLA O ORATA ALLEVATA IN MARE

alla griglia / al sale / all'acqua pazza / in guazzetto

Sea bass or sea beam raised in the sea

grilled / salt-crusted / acqua pazza / seafood stew style

5,5€/100g

ASTICE CANADESE

Canadian Lobster

9,5€/100g

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA, CICALA GRECA

o SCAMPONI alla griglia / alla catalana

Mediterranean slipper lobster, spinylobster, slipper lobster, king size langoustines

grilled or catalan style

12,5€/100g

CON PACCHERI E POMODORINI

With Paccheri pasta and cherry tomatoes


+10€

SECONDI & GRILL

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI DI NASSA, PARANZA LOCALE CON MAYO AGLI AGRUMI Fried calamari, local paranza shrimp and fish, served with citrus mayonnaise	19€
GRIGLIATA MISTA DI MARE consigliata per 2 persone (SPADA, GAMBERONI, POLPO, CALAMARO, FILETTO DEL GIORNO) Grilled mixed seafood recommended for 2 people (swordfish, king prawns, octopus, squid, daily fillet)	39€
TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI E PANKO, VELLUTATA DI YOGURT BIANCO E MISO, INSALATINA DI MISTICANZA Yellowfin tuna tataki in a seed and panko crust, white yogurt and miso velouté, mixed baby leaf salad	22€
TRANCIO DI PESCE SPADA GRILL Grilled Swordfish	17€
POLPO GRILL Grilled Octopus	18€
GAMBERONI GRILL Grilled King Prawns	16€/5pz
RIBEYE DI MANZO AI FERRI, SALSA CHIMICHURRI, CONCASSE' DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO Grilled beef ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino tomato concassé, and smoked salt flakes	26€

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO Baked potatoes with rosemary	7€
PATATINE FRITTE French fries	7€
ZUCCHINE GRIGLIATE Grilled courgettes	7€
INSALATA MISTA Mixed salad	6€



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

14€

COUS COUS DI MARE
CODE DI GAMBERONI SPADELLATI,
VERDURE DI STAGIONE, CREMA DI AVOCADO
E BASILICO ALL'ACQUA DI MARE,
GOCCE DI PEPERONCINI IN AGRODOLCE,
SEMI DI GIRASOLE

15€


Pan-seared king prawns, seasonal vegetables,
avocado and basil cream with seawater, sweet-and-sour
chili drops, and sunflower seeds

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





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.





NICE TO SEA YOU.

Website: www.amaretorrecanne.com

Instagram: @amaretorrecanne