

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, 19€
TARTUFO, CIPOLLOTTO CROCCANTE,
MAYO AL SESAMO

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

OSTRICHE GILLARDEAU 6€/pz
Gillardeau Oysters

SCAMPI PORCUPINE* 18€/3pz
Porcupine Prawns

GAMBERI ROSSI* O VIOLA 18€/3pz
SECONDO DISPONIBILITÀ
Red Prawns (or violet Prawns, subject to availability)

MARE CRUDO

RAW SEAFOOD

FRENCH FRIES 7€

CHIPS LIME E PAPRIKA 7€

POLPETTE DI PANE 5€

GAMBERONI PANKO 8€

CROCCHETTE SERRANO 7€

PANE PITA BABAGANOUSH E TZATZIKI 9€

SMALL BITES



STAR TERS

SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI Sauteed mussels and green peppers	13€
INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI ZUCCHINE ALLA SCAPECE, SALMORIGLIO, MENTA E PREZZEMOLO Seafood salad with crunchy vegetables, scapece-style zucchini, salmoriglio sauce, mint and parsley.	16€
“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	12€
LINGOTTO DI SALMONE “CODA NERA” (170g), SFERE DI YUZU CON CROSTINI DI PANE, BURRO SALATO Black Tail Salmon Loin (170 g) with Yuzu Pearls, served with Bread Crostini and Salted Butter	39€
CAPRESE DI BUFALA Caprese style buffalo mozzarella	14€
TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA Jamon Serrano board	12€
TAGLIERE DI PALETA DI IBERICO CON PAN TOMATE Iberico shoulder charcuterie board with pan tomate	22€
FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO “RESERVA”, CROSTINI DI PANE, BURRO POMATA CON FIOCCHI DI SALE “Reserva” Cantabrian anchovy fillets, toasted bread crostini, whipped butter with salt flakes	18€
GAZPACHO DI DATTERINO, BURRATA, POLVERE DI CAPPERO, CRUMBLE DI FRISA AI CEREALI, GEL DI BASILICO Datterino Tomato Gazpacho with Burrata, Caper Powder, Multigrain Frisa Crumble and Basil Gel	14€



PACCHERI ALLO SCOGLIO (SEPIE, 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

TAGLIOLINO FRESCO AGLI SCAMPI, DATTERINI ROSSI, 22€
CREMA DI PISTACCHIO SALATA, EMULSIONE DI LIMONE,
CROCCANTE AL BURRO NOCCIOLA
Fresh Tagliolini with Scampi, Red Datterino Tomatoes, Savoury Pistachio Cream,
Lemon Emulsion and Brown Butter Crumble

CASERECCE CON PESCATO LOCALE, SALSA DI DATTERINO 19€
GIALLO ALLA MEDITERRANEA, MOLLICA 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, 18€
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 DI RICOTTA DI BUFALA, CREMOSO DI PEPERONI 17€
E ZUCCHINE, POMODORINI CONFIT, CHIPS DI RUCOLA,
PEPERONE CRUSCO E MANDORLE TOSTATE
Buffalo Ricotta Tortelli with Creamy Bell Pepper and Zucchini Sauce,
Confit Cherry Tomatoes, Crispy Rocket Chips, Crispy Bell Pepper and Toasted Almonds

PRIMI

PESCHERIA

PESCATO DEL GIORNO 9€/100g
Catch of the day

SPIGOLA O ORATA ALLEVATA IN MARE 5,5€/100g
alla griglia / al sale / in guazzetto
Sea bass or sea beam raised in the sea
grilled / salt-crusted / seafood stew style

ASTICE CANADESE 9,5€/100g
Canadian Lobster

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA, CICALA GRECA 14,5€/100g
o SCAMPONI alla griglia / alla catalana
Mediterranean slipper lobster, spinylobster, slipper 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 44€
(SPADA, GAMBERONI, POLPO, CALAMARO,
FILETTO DEL GIORNO)
Grilled mixed seafood recommended for 2 people
(swordfish, king prawns, octopus, squid, daily fillet)

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI E PANKO, 22€
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

TRANCIO DI PESCE SPADA GRILL 18€
Grilled Swordfish

POLPO GRILL 19€
Grilled Octopus

GAMBERONI GRILL 16€/5pz
Grilled King Prawns

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, SALSA CHIMICHURRI, CONCASSE' 27€
DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO
Grilled beef ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino tomato concassé,
and smoked salt flakes

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO 7€
Baked potatoes with rosemary

PATATINE FRITTE 7€
French fries

ZUCCHINE GRIGLIATE 7€
Grilled courgettes

INSALATA MISTA 6€
Mixed salad



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

16€

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.amaretorreccanne.com

Instagram: @amaretorreccanne