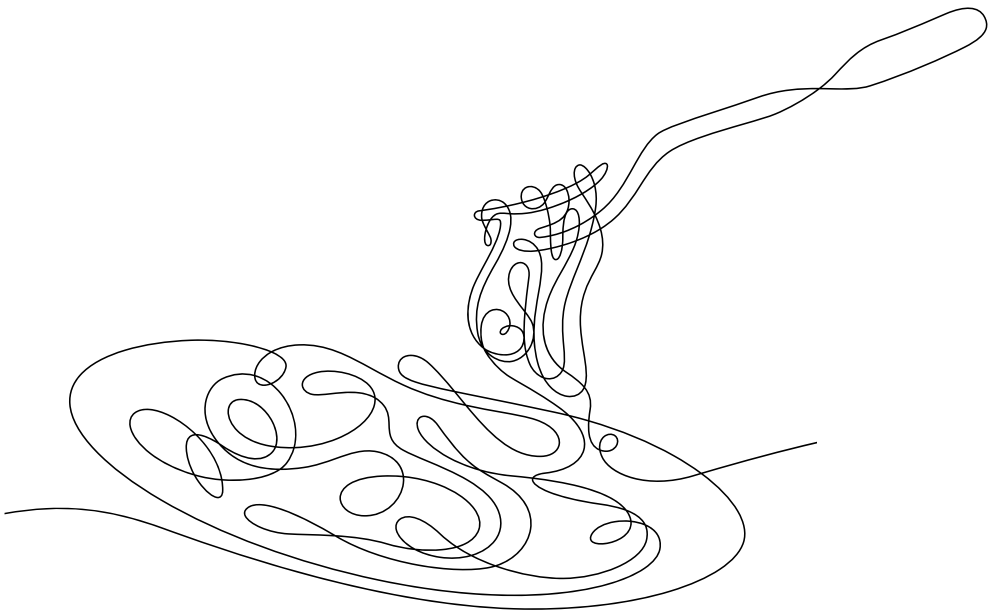


AMARE



FOOD

Menu

MARE CRUDO

**TRIS DI CARPACCI AFFUMICATI
(SALMONE, TONNO PINNA GIALLA, PESCE SPADA)
CON VERDURE IN AGRODOLCE**

*Smoked seafood carpaccio (salmon, yellow fine tuna, swordfish)
with sweet and sour vegetables*

20€

OSTRICHE GILLARDEAU

Gillardeau Oysters

6€ / pz

SCAMPI*

Langoustine Shrimps

14€ / 3pz

**TARTARE DI TONNO, SALSA BRASILIANA, GUACAMOLE,
LIME BRUCIATO**

Tuna tartare with Brazilian sauce, guacamole, burnt lime

16€

GAMBERI ROSSI*

Red Prawns

14€ / 3pz

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€

GASTRONOMIA

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA

Jamon Serrano board

12€

**ROAST-BEEF ALLE ERBETTE HOMEMADE,
RUGHETTA SELVATICA, TAPENADE DI POMODORINI SEMI DRY,
MAYO AL BARATTIERO**

*Roast-beef with homemade erbs, wild rocket,
semi-dry cherry tomato tapenade, barattiero mayonnaise*

15€

**ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO,
CROSTINI DI PANE**

Cantabrian anchovies, salted butter, bread croutons

15€

**CRISPY RICE CON BATTUTA DI TONNO,
CREMA DI BURRATA, CAVIALE NOAH**

Crispy rice with chopped tuna, burrata cream, Noah caviar

18€

CAPRESE DI BUFALA

Caprese style buffalo mozzarella

13€

**LINGOTTO DI SALMONE AFFUMICATO
"CODA NERA RISERVA", BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE**

Smoked Salmon "Coda Nera Reserve", salted butter, croutons

35€

STARTERS

"CALAMARE"

**CALAMARO PLANCIATO CON SAUTÉ DI CORNALETTI
E CILIEGINI, PEPERONE CRUSCO, CROSTINO**

*CalAmare - Planked squid with sautéed cornaletti and
cherry tomato, crusco pepper, crouton*

15€

**"POP CORN DI MARE", CALAMARETTI* PUNTILLAS
CON MAIONESE GINGER, LIME E PEPE ROSA**

"Sea pop corn", puntillas squid with ginger mayo, lime and pink pepper

14€

SAUTÉ DI COZZE CON POMODORINI STUFATI

Mussels sauté with stewed tomatoes

12€

COZZE CORNFLAKES GRATIN

Mussels cornflakes gratin

12€

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI

Seafood salad with crispy vegetables

15€

PRIMI

PACCHERO ALLO SCOGLIO 18€
(SEPIE, GAMBERI, SCAMPO, COZZE), CILIEGINO STUFATO,
BISQUE DI CROSTACEI, OLIO EVO AL PREZZEMOLO
*Pacchero allo scoglio (cuttlefish, prawns, scampi, mussels),
stewed cherry tomatoes, shellfish bisque, extra virgin olive oil with parsley*

PAELLA DE MARISCO STIR FRY, 19€
(CALAMARI, MAZZANCOLLE, SEPIE, COZZE), MIX DI VERDURE,
ZAFFERANO E LIME GRIGLIATO
*Paella de marisco stir fry (squid, prawns, cuttlefish, mussels),
mix of vegetables, saffron and grilled lime*

STROZZAPRETE CON FRICASSEA DI PESCATO LOCALE, 17€
OLIVE KALAMATA, SALSA DI DATTERINO ARANCIONE,
BRICIOLE DI PANE CROCCANTE
*Strozzaprete with local fish fricassee, Kalamata olives,
orange datterino sauce, bread crumble*

FREGOLA SARDA CON CONCASSÈ DI DATTERINI, 15€
COZZE, COLATURA DI ALICI
Sardinian fregola with datterini concassè, mussels, anchovy sauce

STRASCINATA DI GRANO ARSO AI TRE POMODORI, 12€
BASILICO FRESCO, CACIORICOTTA
*Burnt grain strascinata with three tomatoes, fresh basil,
cacioricotta cheese*

SECONDI

FRITTO DEL GIORNO, MAIONESE AGLI AGRUMI 19€
Mixed fried of the day with citrus mayonnaise

TATAKI DI TONNO, GOMA WAKAME AL SESAMO, 22€
BARBABIETOLA PICKLED, DRESSING AL BERGAMOTTO
*Tuna tataki, sesame Goma Wakame, pickled beetroot,
bergamot dressing*

POLPO ROSTICCIATO, BABAGANUSH, 20€
FILETTI DI POMODORO DI STAGIONE MARINATI, FIOCCHI DI SALE
*Rosted octopus, babaganoush, marinated seasonal tomato fillets,
salt flakes*

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, SALSA CHIMICHURRI, 23€
CONCASSÈ DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI SALE AFFUMICATO
*Grilled beef Ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino concassè,
smoked salt flakes*

GRILL

GRIGLIATA MISTA DI MARE consigliato per 2 persone 35€
(SPADA, GAMBERONI, POLPO, SEPIA)
*Grilled mixed seafood recommended for 2 people
(swordfish, king prawns, octopus and cuttlefish)*

PESCE SPADA 15€
Swordfish

GAMBERONI 16€ / 5pz
King prawns

POLPO 17€
Octopus

PESCHERIA

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*

PESCATO DEL GIORNO 95€ / KG
Catch of the day

ASTICE CANADESE 100€ / KG
Canadian lobster

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA O CICALA GRECA 125€ / KG
Alla griglia
Alla catalana
Lobster, spinylobster, flipper lobster grilled or catalan style

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

SCAMPONI 110€ / KG
Langoustine king size

INSALATE

LA GRECA 12€
POMODORI DI STAGIONE, PEPERONI IN AGRODOLCE,
CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA, TZATZIKI, ORIGANO
*Greek salad: seasonal tomatoes, sweet peppers, cucumbers, red onion,
feta cheese, tzatziki, oregano*

L'ORIENTALE 13€
INSALATA MIX, GUACAMOLE, CIPOLLA IN AGRODOLCE,
GAMBERONI IN PANKO, MAYO ALLA SOIA, SESAMO
*Oriental salad: mixed leaves salad, guacamole, sweet and sour onion,
prawns in Panko, soy mayo, sesame*

LA CAESAR 13€
INSALATA MIX, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE,
SALSA CAESAR
*Caesar salad: mixed leaves salad, bacon, parmesan cheese shavings,
bread croûtons, caesar dressing*

INSALATA MISTA 6€
Mixed leaves salad

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO 7€
Baked potatoes with rosemary

PATATINE FRITTE 7€
French fries

ZUCCHINE GRIGLIATE 7€
Grilled courgettes

BIRRE

AMARE HOPS BLANCHE 6€
33 cl - Blanche 4.8%

NASTRO AZZURRO 5€
50 cl - Premium Lager 5.1%

NASTRO AZZURRO CAPRI 4€
33 cl - Lager 4.2%

NASTRO AZZURRO 0.0% 4€
33 cl - No alc.

PERONI CRUDA 3€
33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%

PERONI DOPPIO MALTO 6€
50 cl - Bock 6,6%

PERONI ROSSA 6€
50 cl - Vienna Style 5.2%

PERONI BIANCA 6€
50 cl - Weizen 5.1%

COPERTO 3€
Cover charge

ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO 3€
Water

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.