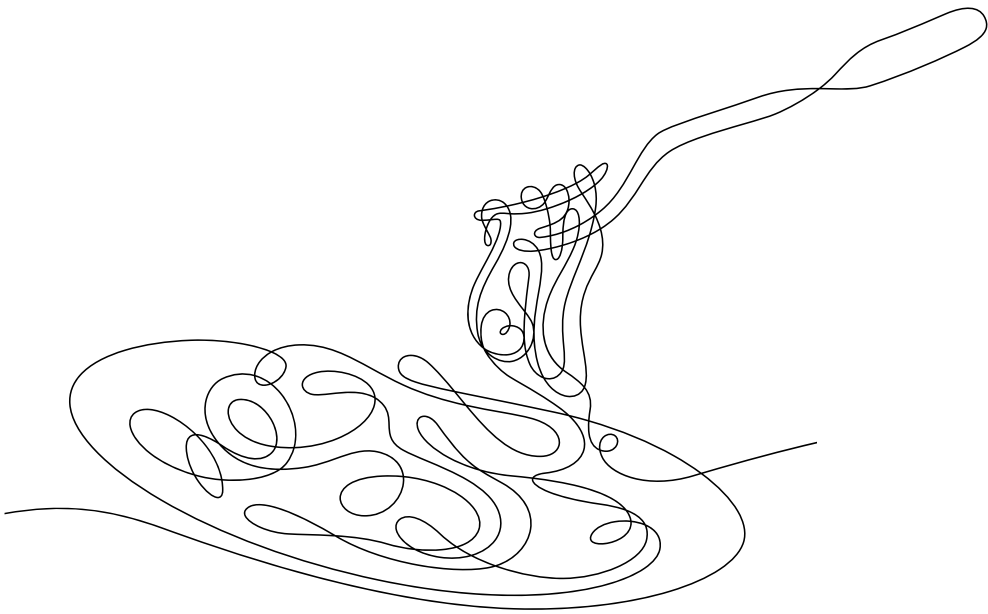


AMARE



FOOD

Menu

MARE CRUDO

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, SALSA AI SEMI DI MOSTARDA, CROUTONS, POMODORINI SEMI-DRY

Roast-beef with homemade erbs, wild rocket, Mustard sauce, croutons, semi-dry cherry tomato

15€

ALICI DEL CANTABRICO, BURRO SALATO, CROSTINI DI PANE

Cantabrian anchovies, salted butter, bread croutons

15€

CRISPY RICE CON BATTUTA DI SALMONE SCOZZESE MARINATO AL SESAMO, JALAPENO, DRESSING ALLO YUZU

Crispy Rice with sesame marinated Scottish salmon, Jalapeño, yuzu dressing

14€

CAPRESE DI BUFALA

Caprese style buffalo mozzarella

13€

STARTERS

"CALAMARE"

CALAMARO ROSTICCIATO CON SAUTÉ DI CORNALETTI E DATTERINO, PEPERONE CRUSCO, CROSTINO

CalAmare - Roasted 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€

COZZE CORNFLAKES GRATIN

Mussels cornflakes gratin

12€

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€

INSALATA DI MARE TIEPIDA CON VERDURE CROCCANTI

Warm 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*

TORTELLONE CON RIPIENO DI BURRATA AI TRE POMODORI, 17€
CAPOCOLLO "SANTORO", BASILICO
*Burrata cheese Tortellone, with three tomatoes,
Capocollo "Santoro", basil*

FREGOLA SARDA, RAGÙ DI POLPO 17€
CON SALSA DI DATTERINO ARROSTO,
OLIVE NERE DISIDRATATE
*Fregola Sarda, octopus ragù with roasted cherry tomato sauce,
dehydrated black olives*

TAGLIOLINO FRESCO, SCAMPI, 19€
EMULSIONE DI LIME AFFUMICATO, POLVERE DI CROSTACEI
*Fresh tagliolini, scampi, smoked lime emulsion,
shellfish powder*

ORECCHIETTA, SALSA DI DATTERINO FRESCO, 11€
BASILICO
*Orecchietta, fresh datterino tomato sauce,
basil*

SECONDI e GRILL

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

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

PESCE SPADA GRILL 16€
Grilled Swordfish

POLPO GRILL 17€
Grilled Octopus

GAMBERONI GRILL 16€ / 5pz
Grilled King Prawns

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

RIBEYE DI MANZO AI FERRI, FONDUTA DI PARMIGIANO, 23€
PESTO DI RUCOLA, POMODORINO CANDITO
*Grilled beef ribeye, parmesan fondue, rocket pesto,
candied cherry tomatoes*

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 POMODORI DI STAGIONE, PEPERONI IN AGRODOLCE, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA, TZATZIKI, ORIGANO <i>Greek salad: seasonal tomatoes, sweet peppers, cucumbers, red onion, feta cheese, tzatziki, oregano</i>	12€	LA CAESAR INSALATA MIX, BACON, PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR <i>Caesar salad: mixed leaves salad, bacon, parmesan cheese shavings, bread croûtons, caesar dressing</i>	13€
L'ORIENTALE INSALATA MIX, GUACAMOLE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, GAMBERONI IN PANKO, MAYO ALLA SOIA, SESAMO <i>Oriental salad: mixed leaves salad, guacamole, sweet and sour onion, prawns in Panko, soy mayo, sesame</i>	13€	INSALATA MISTA <i>Mixed leaves salad</i>	6€

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO <i>Baked potatoes with rosemary</i>	7€
PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	7€
ZUCCHINE GRIGLIATE <i>Grilled courgettes</i>	7€

BIRRE

AMARE HOPS BLANCHE <i>33 cl - Blanche 4.8%</i>	6€	PERONI CRUDA <i>33 cl - Lager non pastorizzata 4.7%</i>	3€
NASTRO AZZURRO <i>50 cl - Premium Lager 5.1%</i>	5€	PERONI DOPPIO MALTO <i>50 cl - Bock 6,6%</i>	6€
NASTRO AZZURRO CAPRI <i>33 cl - Lager 4.2%</i>	4€	PERONI ROSSA <i>50 cl - Vienna Style 5.2%</i>	6€
NASTRO AZZURRO 0.0% <i>33 cl - No alc.</i>	4€	PERONI BIANCA <i>50 cl - Weizen 5.1%</i>	6€
COPERTO <i>Cover charge</i>	3€	ACQUA PANNA - S.PELLEGRINO <i>Water</i>	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.