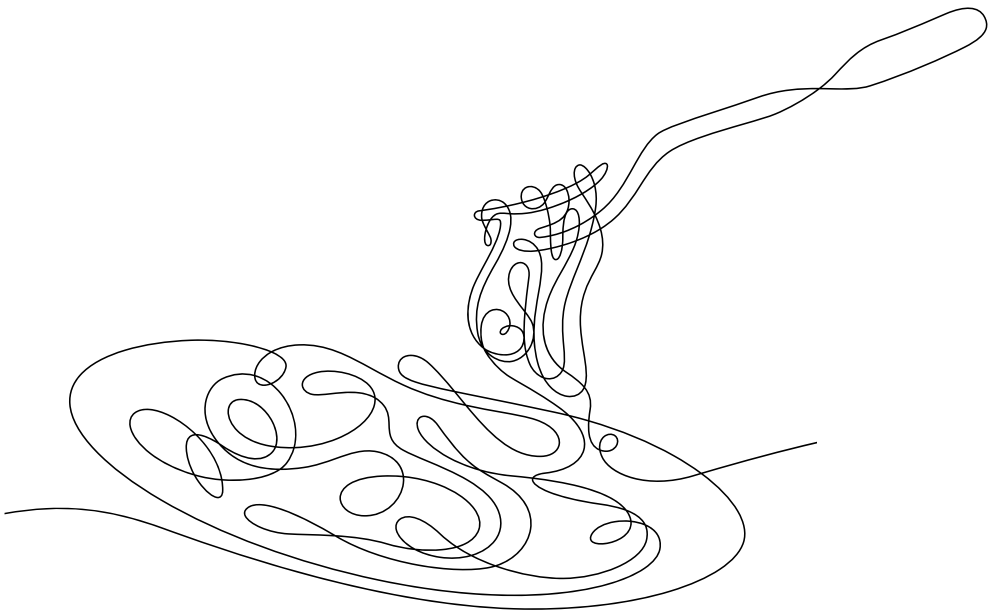


AMARE



FOOD

Menu

MARE CRUDO

**CARPACCIO DI TONNO PINNA GIALLA,
SALSA BRASILIANA, GUACAMOLE, CRACKER DI SEMI, LIME GRIGLIATO**
*Tuna carpaccio with brasilian dressing, guacamole, seed crackers,
grilled lime*

16€

SCAMPI*
Langoustine Shrimps

14€ / 3pz

**TRIS DI CARPACCI AFFUMICATI
(SALMONE SOCKEYE, TONNO PINNA GIALLA, PESCE SPADA)
CON VERDURE IN AGRODOLCE**
*Smoked seafood carpaccio (Sockeye salmon, yellowfin tuna, swordfish)
with sweet and sour vegetables*

20€

GAMBERI ROSSI*
Red Prawns

14€ / 3pz

OSTRICHE GILLARDEAU
Gillardeau Oysters

6€ / pz

RICCI
Sea Urchins

(secondo disponibilità)
(according to availability)

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€

STARTERS

SAUTÉ DI COZZE E FRIGGITELLI
Sauteed mussels and green peppers

12€

**POLPO ROSTICCIATO ALLA GALLEGA
CON PATATE E PAPIKA AFFUMICATA "LA CHINATA"
E SALSORIGLIO ALLE ERBETTE**

15€

*Roasted octopus "gallega style" with potatoes,
smoked paprika and fresh herbs dressing*

**BURRATA, GAZPACHO DI CILIEGINO,
ALICI DEL CANTABRICO, CROUTONS DI ALTAMURA, BASILICO**
*Burrata, tomato Gazpacho, Cantabrian anchovies,
Altamura croutins, basil*

14€

CAPRESE DI BUFALA
Caprese style buffalo mozzarella

13€

INSALATA DI MARE TIEPIDA CON VERDURE CROCCANTI
Warm seafood salad with crispy vegetables

15€

TAGLIERE DI JAMON SERRANO RISERVA
Jamon Serrano board

12€

**"POP CORN DI MARE", CALAMARETTI* PUNTILLAS
CON MAIONESE ALLO ZENZERO, LIME E PEPE ROSA**
"Sea pop corn", puntillas squid with ginger mayo, lime and pink pepper

14€

**COZZE DORATE
CON SIDE DI MARINATA DI POMODORO
(OLIVE, CAPPERI, AGLIO, BASILICO)**
*Golden mussels,
with tomato marinade side dish (olives, capers, garlic, basil)*

11€

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*

**ARRABBIATA DI MARE: TAGLIOLINO FRESCO,
CALAMARO, POMODORO SAN MARZANO, PEPERONCINO** 16€
Fresh Tagliolino, squid, San Marzano tomato, chili pepper

**TORTELLO CACIO E PEPE SARAWAK,
BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, ZEST DI LIME** 22€
*Tortello cacio and Sarawak pepper, chopped red prawn,
lime's zest*

**CAVATELLO SENATORE CAPPELLI,
CIME DI RAPA, COZZE, POMODORINO CONFIT, MOLLIKA FRITTA** 16€
*Senatore Cappelli Cavatello, turnip greens,
mussels, confit cherry tomatoes, fried breadcrumbs*

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

SECONDI & GRILL

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

GRIGLIATA MISTA DI MARE consigliato per 2 persone 39€
(SPADA, GAMBERONI, POLPO, SEPIA, FILETTO DEL GIORNO)
*Grilled mixed seafood recommended for 2 people
(swordfish, king prawns, octopus, cuttlefish, daily fillet)*

**FILETTO DI OMBRINA ROSSA,
CREMA DI CARCIOFI, CHIPS DI PATATA VIOLETTA** 19€
Red drum fillet, artichoke cream, purple potato chips

PESCE SPADA GRILL 16€
Grilled Swordfish

POLPO GRILL 17€
Grilled Octopus

GAMBERONI GRILL 16€ / 5pz
Grilled King Prawns

**RIBEYE DI MANZO AI FERRI, CARDONCELLO TRIFOLATO,
CACIOCAVALLO DI FOSSA, ACETO BALSAMICO "RISERVA"** 24€
*Grilled beef Ribeye, chimichurri sauce, yellow datterino concassè,
smoked salt flakes*

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 bream raised in the sea
grilled, salted, crazy water or stew style*

ASTICE CANADESE 100€ / KG
Canadian lobster

ASTICE LOCALE, ARAGOSTA, CICALA GRECA o SCAMPONI 125€ / KG
*Alla griglia
Alla catalana*
*Lobster, spinylobster, flipper lobster, king size langoustines
grilled or catalan style*

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

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€
VERDURE DI STAGIONE SALTATE <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	7€
INSALATA MISTA <i>Mixed leaves salad</i>	6€

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.