

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

La carta dei GIN *che parlano di Mare*
 con acqua tonica Fever-Tree "premium indian o
 mediterranea"

OSTRICHE *cad.* 6 12

Special n.2 6 30 55

MAISON AMELIE *by Ittica Urbano*

Cocktail n. 4 5 25 45

Ostliche del giorno...

AMARE BITES *il mare in un morso*

...Buoni da soli, Perfetti da condividere

Riso Japan croccante
 con tartare di salmone, bbq e burrata ^{A, B, C, G} 12

Nuggets di Baccalà in pastella
 con maionese alle erbe ^D 13

Crostini con Alici fresche del Tirreno disidratate,
 cipolla di Tropea caramellata e datterini ^{A, D} 12

AMARE BURGERS ^{A, D}

Mini Burger Bun con Tartare di Tonno, avocado e
 cipolla di Tropea caramellata
 12

Signature 

Degustazione di tre AMARE BITES
selezionati dallo Chef

16

Suggeriti con le ostriche

Gin Thompson's 12

Gin Etsu Ocean Pacific Water 12

Gin Cocoon 12

Gin Colella 12

Gin Formentera 12

Gin Panda 12

Special

Gin Mare Capri 14

Gin Palma 12 Gin Portofino 12

Gin Adamus 12 Gin Mare 12

Gin Dolomiti 12 Gin Solo Sardinia 12

Gin Roku 12 Gin Mediterraneo 12

Speciale Aperitivo



Assaggi di mare con una consumazione classica
 (Calice Vino o Prosecco, Spritz, Gin Tanqueray & Tonic, Negroni..)

20

...

Assaggi di mare con Gin&Tonic dalla Carta o
 Coppa di Champagne Gallimard

25

GRAN CRUDO ^{B, D, P}
*2 SCAMPI, 2 GAMBERI VIOLA, TARTARE DI CAPASANTA,
 SASHIMI DI SALMONE, TARTARE DEL GIORNO*
 30
con aggiunta di 4 Ostriche del giorno 45

I CRUDI

Tartare di Tonno alla mediterranea ^{D, H}	20	Crudo di Gamberi Gobbetti locali al melograno ^B	15
Carpaccio di Pesce di cattura del giorno con avocado, mentuccia, ravanelli e fiocchi di sale nero ^D	22	Crudo di Scampi "Porcupine Bay - Mar d'Irlanda" in ghiaccio (5 pezzi) ^B	26

AMARE CRUDO ^{B, D, P}
 Percorso di degustazione composto da
 4 PORTATE di tartare, carpacci e crudi del giorno
 1 GRAN CRUDO di 2 Scampi, 2 Gamberi Rossi, 2 Gamberi viola, 2 Gamberi Gobbetti,
 2 Mazzancolle, 2 Gamberi rosa
 80

Inizia ad **AMARE**

Mazzancolle al vapore con insalata esotica di avocado, mango, lime, mentuccia e datterini ^B	16	La nostra merenda ^{A, D, G} <i>Acciughe selezionate del Mar Cantabrico con burro d'Isigny Aop e pomodorini confit</i>	18
Seppietta al vapore con morbido di cavolfiore viola e agrumi ^P	16		
Capesante gratinate, crema di broccolo romanesco e porro croccante ^P	15		
Polpettine di Ricciola con maionese al basilico ^{A, C, D}	12		

IL SOUTÈ ALLA MARINARA ^{A, P} 15
Soutè di Cozze con pomodorini, prezzemolo e crostini di pane

LE FRITTURE

I fritti di mare alla romana ^{A, C, D, G} <i>Polpette di Ricciola, Suppli alle Cozze, Baccalà pastellato</i>	15
Alici fresche scelte di Terracina con maionese alle erbe ^{A, C, D, H}	12
Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale ^{A, P}	16
Fish&Chips	
<i>Cuore di filetto di baccalà in pastella con le patate fresche di Avezzano a sfoglia</i> ^D	16

La FRITTURA classica ^{A, B, D} <i>Calamaretti e Gamberi rosa di Ponza</i>	20
La FRITTURA a modo nostro ^{A, B, C, P} <i>Calamaretti, Gamberi rosa, Alici e Paranza del Mar Tirreno laziale</i>	24

LOBSTER LOVERS

Linguine pastificio di Gragnano <i>“Ferdinando II”</i> con Astice e datterini ^{A, B}	30
Lobster Roll ^{A, B, C, G, H} <i>New England Bun, polpa di Astice, lattuga, salsa lobster e le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte</i>	26
Astice alla griglia ^{B, C, H} <i>servito con salsa lobster e chips di patate fresche a sfoglia di Avezzano</i>	40
Astice alla Catalana ^B <i>servito con datterini, patate e cipolla rossa di Tropea</i>	45

PRIMI PIATTI

Fettuccine artigianali con Seppiette, Carciofi e Bottarga di Muggine ^{A, D, P}	24
Risotto cremolato agli Scampi ^{B, G}	18
Gnocchetti di patate fatti in casa con Vongole Lupino, broccolo romanesco e pane croccante ^{A, C, D, P}	20

Signature

AMARE è condivisione

LA GRAN ZUPPA ^{A, B, D, P}

da 1 kg di pesce pescato, crostacei, molluschi del giorno, salsa di pomodoro rosso del Gargano, prezzemolo e crostini di pane
 55

IL PESCE



Il Calamaro farcito <i>con fondutina di Bufala ^{A, G, P}</i>	24
Cuore di Filetto di Baccalà alla Catalana ^{D, G} <i>con purè di patate, pomodorini infornati e cipolla di Tropea in agrodolce</i>	18
Il Polpo alla brace ^P <i>con passatina di Cannellini</i>	22
Scampi <i>“Porcupine Bay - Mar d'Irlanda”</i> al sale e agrumi ^B	35
Branzino o Orata al forno (<i>700g circa</i>) ^D <i>con patate di Avezzano, datterini, capperi e olive taggiasche</i>	35

Il pesce di cattura del giorno dal banco ^D 9 l'etto



SPECIAL WEEKDAY

COMBO LUNCH

Dal Martedì al Venerdì

2 ASSAGGI DI MARE - 1 PRIMO DEL GIORNO	20
2 ASSAGGI DI MARE - 1 LOBSTER ROLL	30
2 ASSAGGI DI MARE - 1 ASTICE ALLA GRIGLIA	40

i prezzi si intendono esclusi di servizio e bevande

CONTORNI

Insalata di Finocchi, radicchio e arancia	8
Carciofo alla Romana	7
Cicoria ripassata	7
Chips di patate fresche di Avezzano a sfoglia	6
Patate di Avezzano al forno	6

DOLCEZZE *fatte in casa*



Cannolo croccante alle mandorle
 con ricotta di pecora e frutti di bosco A, C, G, O 8

Millefoglie scomposta
 con crema chantilly e cioccolato A, C, G 8

Tiramisù al bicchiere A, C, G 7





Strudel caldo di Mele, pinoli, uvetta e cannella
 con gelato alla crema A, C, G, O 9

Crostatina con crema e frutta di stagione A, C, G 8

Frutta di stagione con gelato C, G 8



PASSITI *per accompagnare*

Monbazillac muffato di Bergerac Bio		7
		75cl 35
Recioto della Valpolicella Degani		8
		75cl 45

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata 3	Birra artigianale Finamore <i>ACAMILLA</i> 75cl 22
Acqua in vetro 3,5	Birra artigianale Finamore <i>TERRA</i> 75cl 23
Bibite 4	Espresso 3
Birra Ichnusa non filtrata 33cl 5	Caffetteria 4

LA CARTA
 DI LIQUORI E DISTILLATI

al Bicchiere 

WHISKY

Lagavulin 8 y.o	10
Talisker 10 y.o	8
Caol ila 12 y.o	8
Oban 14 y.o	10
Rum	8
Santa Teresa riserva Don Papa Baroko	
Grappa	7
Bas-Armagnac Domaine de Joy VSOP	12

Vodka Belvedere 8

AMARI 6

Montenegro
 del Capo
 Amaro Jegermister
 Amaro Jefferson
 Amaro Chinzari
 Fernet Branca

Liquori 5

Mirto
 Limoncello
 Fichissimo

- pane e servizio 3 euro per persona;
- tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per avere informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.
- Tutti i prodotti giungono al nostro locale seguendo la catena del freddo; carpacci e tartare serviti crudi sono sottoposti a processo di sanificazione con sbattimento della temperatura come da regolamento EC 853/2004;
- In mancanza di reperibilità del fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
- L'acqua di servizio viene depurata e microbiologicamente filtrata;

Di seguito riportata la tabella degli allergeni:

- A Glutine;
- B Crostacei;
- C Uova;
- D Pesce;
- E Arachidi;
- F Soia;
- G Latte;
- H Sedano;
- I Senape;
- L Anidride Solforosa;
- M Sesamo;
- N Lupini;
- O Frutta a Guscio;
- P Molluschi