

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

GIN CLUB

Gin&Tonic che parlano di Mare serviti con Acqua Tonica "Three Cents"

12

Gin Thompson's	Gin Pier 67
Gin Etsu Ocean Pacific Water	Gin Adamus
Partenope Dry Gin	Gin Mare
Knut Hansen Gin	Gin Solo Sardinia
Gin Formentera	Gin Roku
Gin Panda	☛ Gin District <i>Brera</i> 14
Gin Palma di Mallorca	☛ Gin District <i>Isola</i> 14
Gin Portofino	☛ Gin District <i>Montenapoleone</i> 14

LE OSTRICHE

	<i>cad</i>	<i>6</i>	<i>12</i>
Special n. 2	6	30	55
Fine de Claire n. 2	5	25	45

Ostriche del giorno...

Gli Sfizi di **AMARE** *il mare in un morso*

Crocante di Riso Japan con tartare di Salmone, bbq e stracciatella di bufala A, B, C, G 12

Nuggets di Baccalà in pastella di riso con maionese agli agrumi D 14,5

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

AMARE BURGERS A, D

Mini burger buns con Tartare di Tonno, avocado e cipolla rossa di Tropea caramellata
12

Signature ☛

Degustazione di 3 Sfizi di **AMARE** selezionati dallo *Chef*

16

L'Aperitivo

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

20

...

Assaggi di Mare con consumazione Special o Coppa di Champagne Gallimard

25

IL CRUDO MISTO B, D, P

*OSTRICA, TRIS DI TARTARE DEL GIORNO, SCAMPO,
 GAMBERI ROSSI, CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO*
 35

1 CRUDI

Tartare di Tonno alla mediterranea <small>D</small>	20	Tris di Tartare del giorno <small>B, D, M</small>	26
Carpaccio di Pesce di cattura del giorno, olio al lime, pompelmo rosa, timo limonato, pepe rosa, sale nero e mentuccia <small>D</small>	22	Crudo di Scampi "Porcupine Bay - Mar d'Irlanda" in ghiaccio (5 pezzi) <small>B</small>	26

AMARE CRUDO B, D, P

Percorso di degustazione, per 2 persone, composto da
 4 PORTATE di tartare, carpacci e crudi del giorno e
 1 Plateau 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 <small>B</small>	16	Burratina di Andria con Acciughe del Mar Cantabrico selezionate, misticanza di campo e datterini <small>D, G</small>	16
Il Sautè di Cozze <small>A, P</small>	15		
Le Polpettine di pescato bianco con maionese alle erbe <small>A, C, D</small>	14		

AMARE IN INSALATA B, H, P 18

*Insalatina fresca di mare con patate novelle e
 verdure croccanti*

LE FRITTURE

I fritti di mare alla romana <small>A, C, D, G</small>	16
<i>Polpette di pesce, Suppli alle Cozze, Baccalà pastellato</i>	
Alici fresche scelte di Terracina con maionese alle erbe <small>A, C, D, H</small>	12
Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale <small>A, P</small>	16

Fish&Chips

<i>Cuore di filetto di baccalà in pastella di riso con le patate fresche di Avezzano a sfoglia</i> <small>D</small>	16
--	----

La **FRITTURA** classica A, B, D
Calamaretti e Gamberi rosa di Ponza 20

La **FRITTURA** a modo nostro A, B, C, P
*Calamaretti, Gamberi rosa,
 Alici e Paranza del Mar Tirreno laziale* 24

LOBSTER MENU

Tagliolini freschi all'Astice e datterini <small>A, B, C</small>	30
Lobster Roll <small>A, B, C, G, H</small> <i>New England Bun, polpa di Astice, lattuga, salsa lobster e le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte</i>	28
Astice alla griglia <small>B, C, H</small> <i>servito con salsa lobster e chips di patate fresche a sfoglia di Avezzano</i>	47
Astice alla Catalana <small>B</small> <i>servito con datterini, patate e cipolla rossa di Tropea</i>	49

PRIMI PIATTI

Signature 

Il nostro Risotto cremolato agli Scampi B, G 20

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

Spaghettoni di Gragnano cremolati alla stracciatella di bufala con tartare di Tonno, lime e briciole di pane croccante A, D, G 24

Paccheri freschi con Vongole Lupino, Mazzancolle, zucchine romanesche, datterini e fiori di zucca A, B, C, P 22



SPECIAL WEEKDAY

COMBO LUNCH

dal Martedì al Venerdì

2 ASSAGGI DI MARE + 1 PIATTO MENÙ DEL GIORNO
 20

2 ASSAGGI DI MARE + 1 LOBSTER ROLL CON CHIPS
 30

*I prezzi si intendono esclusi di servizio e bevande

IL PESCE



Branzino o Orata al forno (700g circa) D 36
con patate di Avezzano, datterini, capperi e olive taggiasche

Tagliata di Tonno in crosta di semi con misticanza tropicale e maionese al pompelmo rosa D, M 25

Involtino di Spigola con ricotta vaccina al timo, polvere di olive taggiasche, datterini infornati, fiori di zucca e crema di scarola D, G 24

Il Polpo alla brace con patate novelle, porro croccante e salsa chimichurri P 26

Il Calamaro all'orientale con verdure wok e salsa agrodolce F, P 19

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

CONTORNI

Insalata di Finocchi, radicchio e arancia 8

Scarola 8

Cicoria ripassata 7

Chips di patate fresche di Avezzano a sfoglia 7

Patate Novelle arrostiti 8

DOLCEZZE *fatte in casa*



Cannolo croccante alle mandorle
 con spuma di ricotta e frutti di bosco A, C, G, O 9

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

Tiramisù al bicchiere A, C, G 7





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

Brownie al cioccolato con nocciole e
 gelato alla crema A, C, G, O 9

Frutta di stagione con il gelato C, G 9



PASSITI *per accompagnare*

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

BEVANDE E FINE PASTO

Acqua microfiltrata 3

Soft Drink 4

Birra Ichnusa non filtrata 33cl 5

Espresso 3

Decaffeinato 3

Caffetteria 4

...al Bicchiere



WHISKY	9
RUM	8
GRAPPE	7
BAS-ARMAGNAC	12
Domaine de Joy VSOP	

VODKA	8
Belvedere	
AMARI	6
LIQUORI	6

- 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.