

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

GIN CLUB

Gin che parlano di Mare serviti con Acqua Tonica Premium

12

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

Oyster Bar

	<i>cad</i>	<i>12</i>	<i>24</i>
Special n. 2	6	60	114
Fine de Claire n. 2	5	50	95
Ostriche del Giorno	...	...	...
Gamberi Rossi	3,5	/	/
Scampi	5	/	/

Aperitivo

dalle 18:30 alle 20:00

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



*Gli Speciali del Giorno
dalla Lavagna*

Il Crudo

Tartare di Tonno alla mediterranea _D 20

Carpaccio di Pesce di cattura del giorno
olio al lime, pompelmo rosa, timo limonato, pepe rosa, sale nero e mentuccia _D 22

Tris di Tartare del giorno _{B, D, M} 30

BBQ Salmon Crispy Rice
Croccante di Riso Giapponese con tartare di Salmone spicy al bbq e robiola _{A, B, C, G} 20

Special 

AMARE CRUDO _{B, D, P}

Il Percorso di degustazione composto da
Tartare, Carpaccio, Salmon Crispy Rice,
Scampo, Gamberi Rossi e Gamberi viola.

40 *per persona*

Gli Inizi

L'Esotica di Mazzancolle al vapore, avocado, mango, lime, mentuccia e datterini _B 20

Frittura di Totanetti di Paranza locali
con confettura di cipolle rosse _{A, P} 16

I Fritti AMARE di Polpette di pescato e Nuggets di Baccalà pastellati
con maionese agli agrumi _{A, C, D} 18

Roll croccante di Salmone con verdure, robiola e porro fritto _{A, D, G} 16

Bruschette alle Alici fresche disidratate con cipolla rossa caramellata e datterini _{A, D} 12

Special 

DEGUSTAZIONE AMARE

GLI INIZI

50

minimo per 2 persone

I Primi Piatti

Tagliolini freschi con l'Astice e datterini A, B, C 32

Fettuccine fresche con Tonno tagliato al coltello A, C, D 24
 melanzane, basilico e Bottarga di Muggine

Il Pacchero AMARE A, B, C, P 28
La nostra pasta fresca con i frutti del mare

Special 
Il Risotto cremolato agli Scampi B, G 22

Il Pesce

 **LA GRAN ZUPPA** A, B, D, P 59
minimo per 2 persone

Pesce, Molluschi e Frutti mare del giorno
 con salsa di pomodori "Rosso del Gargano" e
 crostini di pane

L'Astice alla Catalana B 52
 con insalata di patate novelle, datterini e
 cipolla rossa

Il Polpo alla brace P 28
 con patate novelle, porro e salsa chimichurri

Tagliata di Tonno D, M 26
 in crosta di semi con misticanza tropicale e
 maionese al pompelmo rosa

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

LE FRITTURE

LA CLASSICA A, B, D 20
Calamaretti e Gamberi rosa di Paranza

A MODO NOSTRO A, B, C, P 24
*Calamaretti, Gamberi rosa,
 Alici e Paranza del Mar Tirreno laziale*

IL FISH & CHIPS A, D 20
*Cuore di filetto di baccalà in pastella di riso con le
 patate fresche di Avezzano a sfoglia*

BURGER & LOBSTER

LOBSTER ROLL A, B, C, G, H 29
*New England Bun, polpa di ½ Astice,
 lattuga, salsa lobster e
 le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte*

SALMON BURGER A, C, D, G, H 18
*Bun, Burger di Salmone tagliato al coltello, mayo,
 lattuga, cipolla caramellata, avocado e
 le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte*

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

Aperitivo Italiano 10

Birra Ichnusa non filtrata 33cl 5

Espresso 3

Decaffeinato 3

Caffetteria 4

...al Bicchiere



WHISKY 9

RUM 8

GRAPPA 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.