

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*

MAISON AMELIE <i>by Ittica Urbano</i>			
Special de Claire n. 2	6	30	55
Cocktail n. 4	5	25	45
Fine de Claire n. 2	5	25	45

Ostriche del giorno..

AMARE BITES *il mare in un morso*

2 assaggi per portata

...Buoni da soli, Perfetti da condividere

Riso Japan croccante

con tartare di salmone selvatico, bbq e burrata A, B, C, G 14

Baccalà Mantecato in guazzetto di gazpacho,

con vela di pane carasau e olio al basilico A, C, D, G 12

Crostini con Alici fresche del Tirreno disidratate,

cipolla di Tropea agrodolce e datterini A, D 13

AMARE BURGER A, D, G

Mini Burger di Muggine con nostra salsa, iceberg e
 cipolla di Tropea in agrodolce

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 Panda	12
Gin Ponza	12
Gin Formentera	12
<u>Specials</u>	
Gin Salz	18
Gin Mare Capri	14

Gin Palma 12 Gin Portofino 12

Gin Adamus 12 Gin Mare 12

Gin Caprisius 12 Gin Solo Wild 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 SELVATICO, TARTARE DEL GIORNO*
 30
con aggiunta di 4 ostriche del giorno 45

I CRUDI

Tartare di Salmone selvatico dell'Alaska con avocado e porro ^D	20	Crudo di gamberi Gobbetti di Ponza (6 pezzi) con melograno ^B	15
Carpaccio di pescato locale con dadini di mela verde e mandorle ^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 e datterini ^B	16	La nostra merenda ^{A, D, G} <i>Acciughe del Mar Cantabrico</i> con burro d'Isigny Aop e pomodorini confit	22
Polpo tenero e patate con sedano, olive taggiasche e datterini ^{H, P}	16		
Capesante gratinate con crema di peperoni e porro croccante ^P	15		
Polpettine di pescato con maionese al basilico ^{A, C, D}	12		

LA PARMIGIANA DI BACCALÀ ^{A, D, G}

Parmigiana di melanzane al baccalà
 con salsa di pomodoro rosso del Gargano,
 parmigiano dop e basilico
 16

LE FRITTURE

I fritti di mare alla romana ^{A, C, D, G} <i>polpettine di tonno, suppli, baccalà pastellato</i>	15	La FRITTURA classica ^{A, B, D} <i>Calamaretti e gamberi rosa di Ponza</i>	20
Alici fresche scelte di Terracina con maionese al pepe, sedano ed erba cipollina ^{A, C, D, H}	12	La FRITTURA a modo nostro ^{A, B, C, P} <i>Calamaretti, gamberi rosa, alici e paranza Mar Tirreno laziale</i>	24
Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale ^{A, P}	16		
Il Fish&Chips Cuore di filetto di baccalà in pastella con le patate fresche di Avezzano a sfoglia ^{A, D}	16		

LOBSTER LOVERS

Linguine pastificio di Gragnano <i>“Ferdinando II”</i> all’astice con datterini ^{A, B}	30
Lobster Roll ^{A, B, C, H} <i>Pan brioche, polpa di astice, lattuga, salsa lobster e le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte</i>	26
Astice alla griglia ^{B, C, G, H} <i>servito con burro d’Isigny aop, 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

Tonnarelli artigianali “cacio e pepe” ^{A, C, B, G} con pecorino “Coccia Nera”, crudo di gamberi viola di Terracina e lime	24
Risotto cremolato agli scampi ^{B, G}	18
Spaghetti pastificio di Gragnano “Ferdinando II” con le vongole ^{A, P}	22

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

CONTORNI

Insalata di Finocchi, radicchio e arancia	8
Agretti olio e limone	8
Cicoria ripassata	7
Chips di patate fresche di Avezzano a sfoglia	6
Patate di Avezzano al forno	6



SPECIAL WEEKDAY

COMBO LUNCH

dal martedì al venerdì

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

i prezzi si intendono esclusi di servizio e bevande

IL PESCATO



Calamari freschi di Terracina alla griglia (200g circa)
con salmoriglio arancia e zafferano ^P 22

Il pescato del giorno dal banco ^D 9 l'etto

PORTATE PRICIPALI

Wrap di pane arabo con Salmone selvatico dell’Alaska, agretti, salsa di Soia e Tzatziki ^{A, D, F, G}	22
Polpo tenero alla brace cous cous alla Siciliana e maionese al basilico ^{A, P}	22
Branzino <i>Lubina Aquanaria</i> (900 g circa) al forno ^D <i>patate di Avezzano, datterini, capperi e olive taggiasche</i>	50

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





Sfera al cioccolato con cuore di gelato alla crema,
 crumble croccante, frutti di bosco e
 caffè aromatizzato A, C, G 9

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

Fragole fresche con gelato C, G 8



PASSITI *per accompagnare*

Monbazillac muffato di Bergerac Bio		7
		75cl 35
Maccone passito Primitivo		9
		50cl 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