

## RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

*stimola il desiderio!*

OSTRICHE *cad.* 6 12

<b>MAISON AMELIE</b> <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..

Signature

Plateau di 6 ostriche miste con gin, lime e cetrioli P 30

### AMARE BITES *il mare in un morso*

Riso Japan croccante con tartare di salmone selvatico, bbq e burrata <sup>A, B, C, G</sup> 14

Polpettine di tonno con crema di ceci <sup>A, C, D, M</sup> 12

Crostini con Alici fresche del Tirreno disidratate, cipolla di Tropea agrodolce e datterini <sup>A, D</sup> 13

<b>LA POLENTINA ALLA MARINARA</b> <sup>B, D, P</sup>	15
Polentina croccante con guazzetto di polipetti, seppie e mazzancolle al pomodoro rosso del Gargano, olive taggiasche e capperi	

*special* 

3 BITES *selezionati dallo Chef* 18

...  
 con GIN TONIC *regulars*

o  
 COPPA DI CHAMPAGNE GALLIMARD 28

GIN&TONIC *acqua tonica Fever-Tree*  
*"premium indian o mediterranea"*

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

 SUNDAY SPECIAL

### *Il Pranzo della Domenica*

Degustazione di 3 BITES del giorno

-  
 1 parmigiana di Baccalà

-  
 1 linguina all'Astice

-  
 1 dolce a scelta

-  
 45 per persona, *servizio e bevande esclusi*

**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 <small>D</small>	20	Crudo di gamberi gobbetti di Ponza (6 pezzi) con melograno <small>B</small>	15
Carpaccio di pescato locale con mela verde e mandorle <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 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 Gobbi,  
 2 Mazzancolle, 2 Gamberi rosa  
 80

### INIZIA DA **AMARE**

Mazzancolle al vapore con insalata esotica di avocado, mango, lime e datterini <small>B</small>	16
Capesante scottate con purea di zucca e porro croccante <small>P</small>	15
La nostra merenda <small>A, D, G</small> <i>Acciughe del Mar Cantabrico "Don Bocarte" con burro      d'Isigny Aop e pomodorini confit</i>	22

**LA PARMIGIANA DI BACCALÀ** A, D, G  
 Parmigiana di melanzane al baccalà  
 con salsa di pomodoro rosso del Gargano,  
 fior di latte,  
 parmigiano dop e basilico  
 16

## LE FRITTURE

I fritti di mare alla romana <small>A, C, D, G</small> <i>2 polpettine di tonno, 1 suppli, baccalà pastellato</i>	15
Alici fresche scelte di Terracina con maionese al pepe, sedano ed erba cipollina <small>A, C, D, H</small>	12
Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale <small>A, P</small>	16
Il Fish&Chips <i>Cuore di filetto di baccalà in pastella con le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte</i> <small>A, 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 Mar Tirreno laziale* 24

## LOBSTER LOVERS

Linguine pastificio di Gragnano <i>“Ferdinando secondo” all’astice con datterini</i> <small>A, B</small>	30
Lobster Roll <small>A, B, C, H</small> <i>Pan brioche, polpa di astice, lattuga, salsa lobster e le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte</i>	26
Astice alla griglia <small>B, C, G, H</small> <i>servito con burro d’Isigny aop, salsa lobster e chips di patate fresche a sfoglia di Avezzano</i>	36

## PRIMI PIATTI

Tonnarello cacio e pepe <small>A, B, G</small> con crudo di gamberi viola di Terracina e lime	24
Risotto cremolato agli scampi <small>B, G</small>	18
Gnocchetto fatto in casa al sugo di polipetti con pomodoro rosso del Gargano, olive taggiasche e capperi <small>A, P</small>	18
Tortelli fatti in casa alla zucca con acciughe del Mar Cantabrico “Don Bocarte”, cime di rapa, burrata di Andria dop e bottarga di muggine di Cabras <small>A, C, D, G,</small>	20

*Signature*

AMare è condivisione

### LA GRAN ZUPPA A, B, D, P

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

## CONTORNI

Puntarelle alla romana con acciughe del Mar Cantabrico <small>D</small>	10
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 <small>P</small>	22
Il pescato del giorno dal banco <small>D</small>	9 l’etto

## PORTATE PRICIPALI

Strudel di spigola croccante con curry e carciofi con crema di porro <small>A, C, D, G</small>	22
Polpo tenero alla brace con crema di ceci e cime di rapa <small>M, P</small>	22
Branzino <i>Lubina Acquanaria</i> (900 g circa) al forno <small>D</small> <i>patate di Avezzano, datterini, capperi e olive taggiasche</i>	50

**DOLCEZZE** *fatte in casa*



Cannolo croccante alle mandorle  
 con ricotta di pescora 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

Semifreddo al miele con croccante agli anacardi e  
 pesche sciroppate C, E, G 8

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



**PASSITI** *per accompagnare*

Monbazillac muffato di Bergerac Bio		7
		<i>75cl</i> 35
Maccone passito Primitivo		9
		<i>50cl</i> 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 12  
 Domaine de Joy VSOP

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;