

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
Moon Gazer Gin	Knut Hansen Gin
Gin Formentera	Gin Solo Sardinia
Gin Panda	Gin Roku
Gin Palma di Mallorca	Gin Mediterraneo
Gin Portofino	☛Gin Mare Capri 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 alle erbe 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

I 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, melograno, lime e fiocchi di sale nero <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 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	La nostra merenda <small>A, D, G</small>	18
Il Soutè di Cozze <small>A, P</small>	15	<i>Acciughe selezionate del Mar Cantabrico con burro di Normandia e pomodorini confit</i>	
Le Polpettine di pescato bianco con maionese al basilico <small>A, C, D</small>	14		

LA PARMIGIANA DI TONNETTO A, D, G 17

*Ragù di Tonnetto locale, melanzane, parmigiano,
pomodoro Rosso del Gargano*

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	La FRITTURA classica <small>A, B, D</small>	20
		<i>Calamaretti e Gamberi rosa di Ponza</i>	
Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale <small>A, P</small>	16	La FRITTURA a modo nostro <small>A, B, C, P</small>	24
		<i>Calamaretti, Gamberi rosa, Alici e Paranza del Mar Tirreno laziale</i>	
Fish&Chips			
<i>Cuore di filetto di baccalà in pastella di riso con le patate fresche di Avezzano a sfoglia <small>D</small></i>	16		

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>	26
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

Fettuccine fresche al ragù di Tonno e carciofi con mentuccia romana e Bottarga di Muggine <small>A, C, D</small>	22
Paccheri freschi con Vongole Lupino, crema di zucca e petali di provola affumicata <small>A, C, G, O</small>	22

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



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
 30

I prezzi si intendono esclusi di servizio e bevande

IL PESCE

 Tagliata di Tonno marinato alla soia in crosta di semi con vellutata di cavolfiori e verza rossa saltata all'aceto di mele <small>D, F, M</small>	22
Cuore di Filetto di Baccalà al forno <small>D, G</small> <i>con purè di patate, pomodorini infornati e cipolla di Tropea caramellata</i>	20
Il Polpo alla brace, friarielli di campo, stracciatella di bufala, zeste di limone <small>F, G</small>	24
Scampi "Porcupine Bay - Mar d'Irlanda" al sale e agrumi <small>B</small>	35
Branzino o Orata al forno (700g circa) <small>D</small> <i>con patate di Avezzano, datterini, capperi e olive taggiasche</i>	36

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

CONTORNI

Insalata di Finocchi, radicchio e arancia	8
Friarielli di campo	8
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

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	VODKA	8
RUM	8	Belvedere	
GRAPPE	7	AMARI	6
BAS-ARMAGNAC	12	LIQUORI	5
Domaine de Joy VSOP			

- 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.