

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

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..

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

<u><i>Suggeriti con le ostriche</i></u>	
Gin Thompson's	12
Gin Etsu Ocean Pacific Water	12
Gin Panda	12
Gin Ponza	12
Gin Formentera	12
<u><i>Specials</i></u>	
Gin Salz	18
Gin Mare Capri	14

AMARE BITES *il mare in un morso*

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

Crostino di pane carasau con mantecato di Baccalà,
 olio al basilico e datterino confit 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 (2 pz) con nostra salsa,
 iceberg e cipolla di Tropea in agrodolce
 12

Special



3 BITES *selezionati dallo Chef* 18

...
 con GIN TONIC *regulars*

o
 COPPA DI CHAMPAGNE GALLIMARD 28

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 ^D	20	Crudo di gamberi gobbetti di Ponza (6 pezzi) con melograno ^B	15
Carpaccio di pescato locale con mela verde e mandorle ^D	22	Crudo di Scampi <i>"Porcupine Bay - Mar d'Irlanda"</i> 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 Gobbi,
 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 "Don Bocarte" con burro d'Isigny Aop e pomodorini confit</i>	22
Polpo tenero e patate con sedano, olive taggiasche e datterini ^{H, P}	16	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	
Capiesante gratinate con crema di peperoni e porro croccante ^P	15		
Polpettine di tonno con maionese al basilico ^{A, C, D}	12		

LE FRITTURE

I fritti di mare alla romana ^{A, C, D, G} <i>2 polpettine di tonno, 1 supplì, 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 <i>Cuore di filetto di baccalà in pastella con le patate fresche di Avezzano a sfoglia fritte</i> ^{A, D}	16		

LOBSTER LOVERS

Linguine pastificio di Gragnano <i>“Ferdinando II” 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>	40
Astice alla Catalana <small>B</small> <i>servito con datterini, patate e cipolla rossa di Tropea</i>	45

PRIMI PIATTI

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

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

Insalata di Carciofi e Bottarga di Muggine <small>D</small>	14
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 e salsa Tzatziki <small>A, D, G</small>	22
Polpo tenero alla brace cous cous alla Siciliana e maionese al basilico <small>A, P</small>	22
Branzino <i>Lubina Aquanaria</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 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 ACAMILLA 75cl 22
Acqua in vetro 3,5	Birra artigianale Finamore TERRA 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