aMare
RISTORANTE

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

GIN CLUB

Gin che parlano di Mare serviti con Acqua Tonica Premium
12

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

Oyster Bar

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

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

aMare
RISTORANTE

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

aMARE
RISTORANTE

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	9
Cicoria ripassata	9
Chips di patate fresche di Avezzano a sfoglia	7
Patate Novelle arrostite	8

aMare
RISTORANTE

aMare ROMA

La nostra tradizione in cucina

La Pinsa romana tradizionale A 8
olio evo e rosmarino

Il Carciofo alla romana 8

Il Carciofo alla giudia 8

Il Trionfo di Carciofi 24
Alla romana, alla giudia, in insalata con scaglie di Parmigiano Reggiano

Puntarelle alla romana 12
con la crema di acciughe

Paccheri freschi all'Amatriciana A, C, G 16
Con pecorino romano dop "Coccia Nera" e Guanciale Amatriciano

Tagliolini freschi alla Cacio e Pepe A, C, G 16
Con pecorino romano dop "Coccia Nera"

Tagliolini freschi alla Carbonara A, C, G 16
Con pecorino romano dop "Coccia Nera" e Guanciale Amatriciano

La Terra

La Parmigiana di Melanzane A 15
Con pomodoro del Gargano, basilico e parmigiano reggiano

Bruschette a fantasia di terra A, G 10
con robiola, pachino, basilico e confettura di cipolla rossa

Verdure di stagione in pastella A 10
con maionese al pompelmo rosa

Stick di Pollo dorato A, C 14
con maionese alle erbe e chips di patate fresche di Avezzano

Le Polpette di Manzo tradizionali A, C, G, M 16
con sugo di pomodoro del Gargano, basilico, Parmigiano Reggiano e crostini di pane

Bistecca di Manzo scelto senz'osso 24
con olio evo, fiocchi di sale nero e rosmarino

- 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 abbattimento della temperatura come da regolamento EC853/2004;
- 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.

aMare
RISTORANTE

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 Domaine de Joy VSOP	12
VODKA Belvedere	8
AMARI	6
LIQUORI	6