

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

GIN CLUB

Gin&Tonic che parlano di Mare

serviti con Acqua Tonica Fever-Tree "Premium Indian o Mediterranea" 12

Gin Thompson's	Gin Pier 67
Gin Etsu Ocean Pacific Water	Gin Adamus
Gin Cocoon	Gin Mare
Gin Colella Sperlonga	Gin Dolomiti
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...			

AMARE BITES *il mare in un morso*

Croccante di Riso Japan con tartare di Salmone, bbq e burrata <small>A, B, C, G</small>	12
Nuggets di Baccalà in pastella con maionese alle erbe <small>D</small>	14,5
Crostini con Alici fresche del Tirreno disidratate, cipolla di Tropea caramellata e datterini <small>A, D</small>	12

AMARE BURGERS A, D

Mini burger buns con Tartare di Tonno, avocado e
cipolla rossa di Tropea caramellata
12

Signature ☛

Degustazione di 3 **AMARE** BITES
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

GRAN CRUDO B, D, P

*2 SCAMPI, 2 GAMBERI VIOLA, TARTARE DI TONNO,
 SASHIMI DI SALMONE, TARTARE DEL GIORNO*

30

con aggiunta di 4 Ostriche del giorno 45

I CRUDI

Tartare di Tonno alla mediterranea <small>D, H</small>	20	Crostini con Lardo di Gambero Rosa <small>A, B</small>	14
Carpaccio di Pesce di cattura del giorno, melograno, lime e focchi 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> <i>Acciughe selezionate del Mar Cantabrico con burro di Normandia e pomodorini confit</i>	18
Il Soutè di Cozze <small>A, P</small>	15		
La Frisella ai frutti di Mare <small>A, B, H, P</small>	16		
Le Polpettine di pesce bianco con maionese al basilico <small>A, C, D</small>	14		

LA PARMIGIANA DI BACCALÀ A, D, G 17

Baccalà, melanzane, parmigiano, pomodoro Rosso del Gargano

LE FRITTURE

I fritti di mare alla romana <small>A, C, D, G</small> <i>Polpette di pesce, Suppli alle Cozze, Baccalà pastellato</i>	16	La FRITTURA classica <small>A, B, D</small> <i>Calamaretti e Gamberi rosa di Ponza</i>	20
Alici fresche scelte di Terracina con maionese alle erbe <small>A, C, D, H</small>	12		
Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale <small>A, P</small>	16	La FRITTURA a modo nostro <small>A, B, C, P</small> <i>Calamaretti, Gamberi rosa, Alici e Paranza del Mar Tirreno laziale</i>	24

Fish&Chips

Cuore di filetto di baccalà in pastella con le patate fresche di Avezzano a sfoglia D

16

LOBSTER LOVERS

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

Spaghetti con Tartare di Tonno, stracciatella di Bufala e pane croccante <small>A, D, G</small>	24
Paccheri freschi con Scorfano, datterini, capperi di Pantelleria e Olive Taggiasche <small>A, C, D</small>	22

Signature 

**Il nostro Risotto
 cremolato agli Scampi** B, G 18

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 in crosta di semi con rucola e aceto balsamico invecchiato <small>D, G, M</small>	22
Cuore di Filetto di Baccalà alla Catalana <small>D, G</small> <i>con pure di patate, pomodorini infornati e cipolla di Tropea in agrodolce</i>	20
Il Polpo e Friggitelli alla brace <small>P</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 <small>D</small>	9 l'etto

CONTORNI

Insalata di Finocchi, radicchio e arancia	8
Verdure di stagione arrostiti	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	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

...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