

RISTORANTE, GIN & OYSTER CLUB

stimola il desiderio!

La carta dei GIN *che parlano di Mare*
 con acqua tonica Fever-Tree "premium indian o mediterranea"

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..

AMARE BITES *il mare in un morso*

2 assaggi per portata

...Buoni da soli, Perfetti da condividere

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

Baccalà Mantecato in guazzetto di gazpacho,
 con vela di pane carasau e olio al basilico A, C, D, G 11

Crostini con Alici fresche del Tirreno disidratate,
 cipolla di Tropea caramellata e datterini A, D 13

AMARE BURGERS A, D, G

Mini Burger Bun con Tartare di Tonno, avocado e
 cipolla di Tropea caramellata
12

Signature 

Degustazione di tre AMARE BITES
selezionati dallo Chef

16

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

Speciale Aperitivo



Assaggi di mare con una consumazione classica
 (Calice Vino o Prosecco, Spritz, Gin Tanqueray & Tonic, Negroni..)

20

...

Assaggi di mare con Gin&Tonic dalla Carta o
 Coppa di Champagne Gallimard

25

GRAN CRUDO ^{B, D, P}
2 SCAMPI, 2 GAMBERI VIOLA, TARTARE DI CAPASANTA,
SASHIMI DI SALMONE, TARTARE DEL GIORNO
 30
con aggiunta di 4 ostriche del giorno 45

I CRUDI

<p>Tartare di Tonno con guazzetto di gazpacho e stracciatella di bufala ^{D, G} 20</p> <p>Carpaccio di Pesce di cattura del giorno con fragole, lime, mentuccia e fiocchi di sale nero ^D 22</p>	<p>Crudo di Gamberi Gobbetti locali al melograno ^B 15</p> <p>Crudo di Scampi <i>“Porcupine Bay - Mar d’Irlanda”</i> in ghiaccio (5 pezzi) ^B 26</p>
--	--

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**

<p>Mazzancolle al vapore con insalata esotica di avocado, mango, lime e datterini ^B 16</p> <p>Polpo tenero e patate con sedano, olive taggiasche e datterini ^{H, P} 16</p> <p>Capesante gratinate con crema di peperoni e porro croccante ^P 15</p> <p>Polpettine di Ricciola con maionese al basilico ^{A, C, D} 12</p>	<p>La nostra merenda ^{A, D, G} <i>Acciughe del Mar Cantabrico</i> <i>con burro d’Isigny Aop e pomodorini confit</i> 22</p>
--	---

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

LE FRITTURE

<p>I fritti di mare alla romana ^{A, C, D, G} 15 <i>polpettine di tonno, suppli, baccalà pastellato</i></p> <p>Alici fresche scelte di Terracina con maionese al pepe, sedano ed erba cipollina ^{A, C, D, H} 12</p> <p>Totanetti di paranza del Mar Tirreno laziale ^{A, P} 16</p> <p>Il Fish&Chips Cuore di filetto di baccalà in pastella con le patate fresche di Avezzano a sfoglia ^{A, D} 16</p>	<p>La FRITTURA classica ^{A, B, D} <i>Calamaretti e Gamberi rosa di Ponza</i> 20</p> <p>La FRITTURA a modo nostro ^{A, B, C, P} <i>Calamaretti, Gamberi rosa, Alici e Paranza del Mar Tirreno laziale</i> 24</p>
---	--

LOBSTER LOVERS

Linguine pastificio di Gragnano <i>“Ferdinando II”</i> con Astice e datterini <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 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

Fettuccine artigianali con Vongole Lupini, Mazzancolle e fiori di zucca <small>A, B, P</small>	24
Risotto cremolato agli Scampi <small>B, G</small>	18
Tonnarelli artigianali con Cozze, pomodorini e pecorino romano <small>A, C, G, P</small>	16

Signature

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 PRIMO DEL GIORNO
 20

2 ASSAGGI DI MARE - 1 LOBSTER ROLL
 30

2 ASSAGGI DI MARE - 1 ASTICE ALLA GRIGLIA
 40

i prezzi si intendono esclusi di servizio e bevande

IL PESCE

 La grigliata di Calamari (200g circa) con salmoriglio di arancia e zafferano <small>P</small>	22
Cuore di Filetto di Baccalà alla Catalana <small>D, G</small> con purè di patate, pomodorini infornati e cipolla di Tropea in agrodolce	18
Tentacoli di Polpo affumicati al BBQ <small>C, P</small> con peperoni, melanzane e maionese al basilico	22
Scampi <i>“Porcupine Bay - Mar d'Irlanda”</i> al sale e agrumi <small>B</small>	35
Branzino o Orata al forno (700g circa) <small>D</small> con patate di Avezzano, datterini, capperi e olive taggiasche	35

Il pesce di cattura del giorno dal banco D 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





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