

## APERITIVO DELL' AMO

(MIN. 2 PERSONE) - DALLE 19:00 ALLE 20:30

PIATTO DI DEGUSTAZIONE DI MARE + VINO/BIRRA/COCKTAIL € 12

### TAPAS

Piccoli piatti della tradizione spagnola con tutti i sapori della cucina mediterranea e i suoi più svariati ingredienti.

🍷🍷 Polpettine di pesce al pomodoro.....	5
🍷 Capesante gratinate (cad.).....	4
🍷🍷 Alici marinate con emulsione al basilico.....	5
Bruschetta con burrata e acciughe.....	5
🍷 Gamberi al vapore con cous cous alle verdure.....	6
🍷 Seppia arrostita con crema di cannellini e pesto ai pomodorini secchi.....	6
🍷🍷 Baccalà in umido con capperi, olive e basilico.....	6
🍷🍷 Tartare di tonno con avocado ed emulsione alla soia e zenzero.....	6
🍷 Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe.....	6
🍷🍷 Insalatina di polpo con patate, fagiolini e pesto leggero.....	6
🍷🍷 Piccolo cestino con fritto misto di pesce e verdure.....	7
🍷 Bruschetta pomodoro e basilico.....	4
🍷 Parmigiana di melanzane con burrata pugliese ed emulsione al basilico.....	6
🍷🍷 Straccetti di pollo al curry con riso basmati.....	6

### PANINI DI MARE

🍷 <b>GIGLIO</b> : francesina l'Amo con semi di girasole, miglio e sesamo, salmone affumicato, cime di rapa, pomodorini secchi, maionese al frutto della passione.....	10
🍷 <b>ISCHIA</b> : francesina l'Amo con semi di papavero, gamberi al vapore, spinacini novelli, pomodorini, mela verde e pesto alle olive taggiasche.....	11
🍷 <b>PONZA</b> : bagel al malto tostato con fiori di semi, tartare di salmone, avocado, insalata lollo, citronette al lime, mayo wasabi.....	12
<b>CARLO FORTE</b> : bagel con sesamo integrale nero, tonno crudo, burrata pugliese, pomodoro fresco, olive taggiasche, capperi, basilico, olio evo.....	13
<b>PANTELLERIA</b> : francesina ai grani antichi biologici di Sicilia, polpo alla griglia, soncino, pomodoro ramato, pesto leggero, panna acida all'erba cipollina, olio evo.....	13

## ANTIPASTI DI MARE

🍷🍴 Parmigiana di mare dello chef.....	12
<i>Melanzane alla parmigiana, burrata pugliese, carpaccio di tonno crudo ed emulsione al basilico</i>	
🍷🍴 Cozze alla marinara con crostoni di pane casereccio.....	10
<i>Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro al basilico, focaccia pomodorini e origano.....</i>	
🍷🍴 Tartare di salmone con bocconcini d'ananas e crème fraiche al coriandolo.....	11
🍷🍴 Insalatina di gamberi, seppie e piovra con crudité di verdure e salsa yogurt all'erba cipollina.....	12
🍷🍴 Gamberi alla catalana.....	12
<i>Gamberi al vapore con pomodorini, peperoni, cipolla rossa marinata, basilico, sale e olio evo</i>	
🍷🍴 Piovra alla piastra con vellutata di piselli e pesto al lampone.....	13
🍷🍴 Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia, pane ai cereali.....	14
<i>salame di piovra, bresaola di tonno, speck di spada affumicato, lardo di "butterfish"</i>	
🍷🍴 Tris di crudo di mare.....	15
<i>Tartare di tonno con avocado ed emulsione alla soia e zenzero</i>	
<i>Tartare di salmone con bocconcini d'ananas e crème fraiche al coriandolo</i>	
<i>Tartare d'orata con zucchine marinate ed emulsione al frutto della passione</i>	
🍷🍴 Gran crudo dell'Amo.....	39
<i>4 ostriche, 2 gambero rosso, 1 scampo, 1 gambero tigre, tartare di tonno, tartare di salmone, tartare d'orata</i>	
🍷🍴 Ostriche Fin de Claire (cad).....	4
🍷🍴 Gamberi Rossi (cad).....	5
🍷🍴 Scampi (cad).....	7

## ANTIPASTI DI TERRA

Strudel di pasta fillo con asparagi, patate e pesto ai pomodori secchi.....	10
🍷🍴 Culatta con burrata pugliese.....	13

## POKE

Tipico piatto hawaiano. Un'insalata di pesce crudo, riso, verdura, frutta fresca e un mix di spezie ed ingredienti esotici.

- 🍷 **WAIKIKI**: riso basmati, dadolata di salmone crudo, tonno crudo, crauto viola, carote, avocado, edamame, semi di sesamo, salsa teriyaki, maio wasabi. ....13
- 🍷🍷 **KAUAI**: riso integrale, gamberi al vapore, tobico, zucchine marinate, avocado, pomodorini, mais, semi di sesamo, salsa ponzu, maio wasabi. ....12
- 🍷 **NIHOA**: riso basmati, dadolata d'orata cruda, salmone crudo, wakame salad, pomodorini, ananas, crauto, crispy onion, ginger e mango sauce. ....12
- 🍷 **HONOLULU**: riso integrale, polpo, tobico, cetrioli, finocchi, edamame, ananas, mandorle, maionese al coriandolo, salsa teriyaki. ....13



## PRIMI DI MARE

- Fusilloni cacio, pepe e cozze. ....11
- Cavatelli alla norma di mare. ....12  
(cavatelli con gamberi, melanzane fritte, pomodoro, pomodorini e ricotta salata)
- 🍷🍷 Risotto ai frutti di mare. ....12
- 🍷 Calamarata al ragù di scorfano con crumble di pane limone e menta. ....13
- 🍷 Tagliatelle rustiche con vongole lupino, asparagi e pomodorini. ....15
- 🍷 La nostra padella di scialatielli allo scoglio. ....15



## PRIMI DI TERRA

- Calamarata alla norma. ....10
- 🍷 Risotto agli asparagi. ....11

## SECONDI DI MARE

Bombette di pesce spada con pancetta dolce, caciocavallo, pane croccante e vellutata di piselli . . .	15
🍷🍷 Piovra alla piastra con soutè di taccole e pomodorini piccanti . . . . .	17
🍷🍷 Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio . . . . .	18
🍷🍷 Medaglioni di rana pescatrice con spaghetti di zucchine e salsa all'aneto . . . . .	19
🍷🍷 Tagliata di tonno con sformatino di patate olive e capperi . . . . .	19
🍷🍷 Gran fritto misto di gamberi, calamari, alici e verdure . . . . .	19

### ALLA GRIGLIA:

🍷🍷 Trancio di spada . . . . .	15
🍷🍷 Filetto d'orata . . . . .	15
🍷🍷 Gamberoni . . . . .	16
🍷🍷 Grigliata mista (gamberoni, piovra, seppia, orata, spada e sgombro) . . . . .	24



## SECONDI DI TERRA

🍷🍷 Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana . . . . .	18
🍷🍷 Tagliata di manzo con soutè di taccole e pomodorini piccanti . . . . .	18

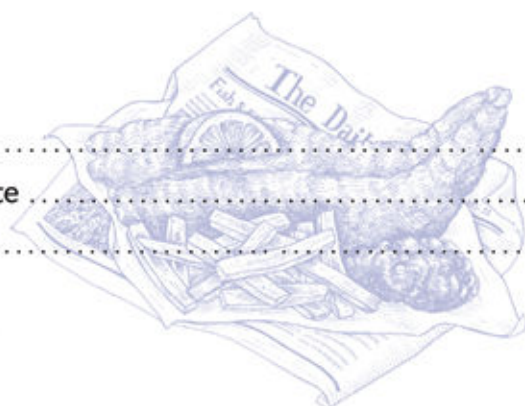
## CONTORNI

🍷🍷 Patate fritte . . . . .	4
🍷🍷 Patate al forno . . . . .	4
🍷🍷 Verdure alla griglia . . . . .	4
🍷🍷 Insalata mista . . . . .	4



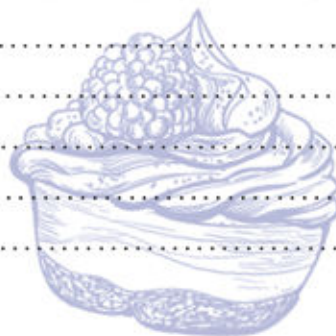
## MENÙ BIMBI

☺ Pennette pomodoro e basilico .....	6
☺ Petto di pollo alla milanese con patatine fritte .....	8
☺☺ Fish and chips .....	8



## DOLCI

Tiramisù .....	6
Cheese-cake scomposta con coulis ai frutti esotici .....	6
☺☺ La nostra torta della Nonna .....	6
<i>(crema vaniglia al limone con crumble di pasta frolla, pinoli e mandorle)</i>	
☺ Mousse alla Nutella con crema inglese alla vaniglia e arachidi al caramello salato .....	6
Dolce del giorno .....	5
☺☺ Ananas .....	4
☺ Sorbetto al limone .....	4
Gelato fior di latte .....	4
Gelato al cioccolato .....	4



Pane e Coperto € 3

☺ PRODOTTO SENZA GLUTINE ☺ PRODOTTO SENZA LATTOSIO

Si avvisano i signori clienti che tutti i piatti presenti in questo menù possono contenere come ingredienti o in tracce, le seguenti sostanze o loro derivati come indicato all'art. 44 ue 1169/2011.

ART. 44 REG. UE 1169/2011

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, arachidi, lupini, mandorla, nocciola, noci comuni, di cagion, pecan, del Brasile e del Queensland, soia, uova, pistacchi, sedano, senape, latte, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, anidride solforosa, solfiti.

In caso di forti intolleranze ad uno dei prodotti sopraelencati, informate il nostro personale.

In questo esercizio sono serviti pesce, carne e ortofrutticoli, freschi, surgelati e/o congelati in base alle condizioni di reperibilità dei mercati



## SPUMANTI

### Lombardia

Franciacorta 61 Saten.....	Berlucchi.....	34
Franciacorta 61 Nature Dosaggio Zero.....	Berlucchi.....	44
Franciacorta 61 Rosè.....	Berlucchi.....	36

### Veneto

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Gelmo.....	Ciodet.....	23
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Dirupo.....	Andreola.....	26

### Alto Adige

Trento doc Dosaggio Zero Riserva.....	Cembra.....	34
Trento doc Maximum Blanc de Blancs.....	Ferrari.....	36
Trento doc Perlè.....	Ferrari.....	46
Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore.....	Ferrari.....	200

### Friuli

Ribolla Gialla spumantizzata.....	Silveri.....	29
Spumante Rosè Dry.....	Pitars.....	25

### Francia

Crémant D'Alsace Brut Blanc De Noirs.....	DOPFF.....	36
---	------------	----

## CHAMPAGNE VIGNERON

### Pinot Nero

Cuvee Nicolas Brut.....	Secondé - Simon.....	60
-------------------------	----------------------	----

### Meunier

L'Inattendue Brut.....	Damaine Lagile.....	65
------------------------	---------------------	----

### Chardonnay

Fleur de Craie Brut.....	Bolieu.....	70
--------------------------	-------------	----

## CHAMPAGNE MAISON

Champagne Brut "Réserve Imperiale".....	Moet & Chandon.....	80
---	---------------------	----

Champagne Brut Dom Pérignon.....	Moet & Chandon.....	270
----------------------------------	---------------------	-----



# VINI BIANCHI

PER I VINI AL CALICE CHIEDERE AL PERSONALE.

## Vino della casa

Pinot Bianco.....	Serena.....	Caraffa 1 lt.....	12
		Caraffa ½ lt.....	6
Chardonnay - vivace.....	Serena.....	Caraffa 1 lt.....	12
		Caraffa ½ lt.....	6

## Lombardia

Curtefranca Bianco.....	Le Marchesine.....		22
Lugana Le Fornaci.....	Tommasi.....		24

## Piemonte

Gavi di Gavi.....	Del Tetto.....		23
Arneis Blange.....	Ceretto.....		28

## Trentino

Chardonnay Trentino doc.....	LaVis.....		22
Riesling Renano Trentino doc.....	Endrizzi.....		26
Gewurztraminer Trentino doc.....	Endrizzi.....		27

## Alto-Adige

Sauvignon.....	Elena Walch.....		34
Gewurztraminer.....	Elena Walch.....		36

## Liguria

Pigato di Albenga doc.....	Cascina Feipu dei Massaretti.....		24
----------------------------	-----------------------------------	--	----

## Veneto

Muller Thurgau - vivace.....	Cà Bolani.....		22
------------------------------	----------------	--	----

## Friuli

Sauvignon Friuli doc.....	Pitars.....		21
Ribolla Gialla.....	Silveri.....		28
Sharis.....	Livio Felluga.....		28
Chardonnay Ciampagnis.....	Vie De Romans.....		36
Ribolla Gialla Vinnae.....	Jermann.....		42

## Campania

Falanghina Falà ( Sannio doc ).....	Vigne storte.....		19
Fiano d'Avellino ( Sannio doc ).....	Vigne storte.....		19

## Marche e Abruzzo

Verdicchio dei Castelli di Jesi doc.....	Santa Barbara.....		21
Passerina BIO Villa Angelica.....	Velenosi.....		23
Pecorino Colli Abrutini igt Prope.....	Velenosi.....		25

<b>Sicilia</b>		
Grillo "Sur Sur".....	Donnafugata.....	26
Etna doc Le Sabbie dell'Etna.....	Firriato.....	28
Vigna di Gabri.....	Donnafugata.....	30
Chardonnay Chiarandà.....	Donnafugata.....	40
<b>Sardegna</b>		
Vermentino di Gallura Elibaria doc.....	Contini.....	27
Vermentino Capichera.....	Lintori.....	34
<b>Francia</b>		
Pouilly Fumè.....	Domaine Chauveau.....	39
Chablis Saint Pierre.....	Albert Pic.....	45
<b>Israele</b>		
Chardonnay Yarden.....	Golan Heights Winery.....	44

## VINI ROSSI

<b>Lombardia</b>		
Vino Bonarda doc - vivace.....	Tenuta il Bosco.....	20
Sassella Valtellina Superiore docg.....	Pietro Triacca.....	28
<b>Alto Adige</b>		
Teroldego Vigneti Delle Dolomiti igt.....	LaVis.....	22
Pinot Nero Trentino doc.....	LaVis.....	25
<b>Veneto</b>		
Valpolicella classico doc.....	Tommasi.....	25
Amarone della Valpolicella docg.....	Cantina Colli Morenici.....	50
<b>Toscana</b>		
Chianti docg.....	Frescobaldi.....	23
Morellino di Scansano docg Mentore.....	Fattoria Mantellassi.....	23
Brunello di Montalcino docg.....	San Giorgio.....	50
<b>Puglia</b>		
Negroamaro Salento igt Orus.....	Vinosia.....	21
<b>Sicilia</b>		
Nero D'Avola.....	Firriato.....	28
Mille e Una Notte.....	Donnafugata.....	70



## VINI ROSÉ

### Lombardia

Bardolino Chiaretto Fossa Granara rosé doc. .... Tommasi ..... 23

### Toscana

Rosato Scalabrone Bolgheri doc. .... Tenuta Guado al Tasso  
Marchesi Antinori ..... 28

### Puglia

Rosato Negroamaro del Salento "Zinzula" .... Masseria Altemura ..... 25

### Sicilia

Lumera ..... Donnafugata ..... 29

## VINI DESSERT

### Piemonte

Moscato d'Asti docg. .... Castello del Poggio ..... 25

### Sicilia

Passito Terre Siciliane "L'Ecrù" 0,5 lt. .... Firriato ..... 35

## BIRRA

	piccola	media
Ichnusa chiara .....	4	6
Ichnusa non filtrata .....	4	6
Moretti IPA (Italian Pale Ale) 5,2% .....		5
Moretti LA BIANCA (Weiss) 5% .....		5
Moretti LA ROSSA (Bock) 7,2% .....		5
Messina - Cristalli di Sale (Lager puro malto) 5% .....		5

## APERITIVI

Crodino ..... 3

San Bitter ..... 3

Campari Soda ..... 3

# DIGESTIVI

<b>AMARI E LIQUORI</b> .....	4
<b>GRAPPE</b>	
903 bianca.....	Maschio Bonaventura..... 4
Gaiarine morbida.....	Maschio Bonaventura..... 4
903 barrique.....	Maschio Bonaventura..... 6
Amarone.....	Tommasi..... 7
<b>BRANDY E COGNAC</b>	
Bas Armagnac Duc De Maravat.....	6
Remy Martin Fine Champagne Cognac.....	7
Carlos 1° Brandy de Jerez.....	7
<b>RUM</b>	
Havana Anejo Especial.....	6
Depaz Vieux Plantation (agricolo).....	8
Zacapa 23 sistema solera.....	10
<b>WHISKEY</b>	
Jack Daniel's Tennessee Whiskey.....	6
Johnny Walker Red Label.....	6
Glen Morangie 10 years.....	8
Lagavulin 8 years.....	8
Caol Ila 12 years.....	8



# DRINK LIST

<b>SPRITZ APEROL</b> : aperol, seltz e prosecco di Valdobbiadene.....	7
<b>SPRITZ CAMPARI</b> : campari, seltz e prosecco di Valdobbiadene.....	7
<b>SPRITZ HUGO</b> : sambuco, seltz e prosecco di Valdobbiadene.....	7
<b>NEGRONI</b> : martini bitter, vermouth rosso e gin.....	7
<b>SBAGLIATO</b> : martini bitter, vermouth rosso e prosecco di Valdobbiadene.....	7
<b>AMERICANO</b> : martini bitter, vermouth rosso e seltz.....	7
<b>SHAKERATO</b> : bitter campari.....	7
<b>GARIBALDI</b> : bitter campari e succo d'arancia.....	7
<b>PANTERA ROSA</b> : bitter campari e succo di pompelmo.....	7
<b>BLOODY MARY</b> : vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, limone, tabasco e worcestershire sauce.....	7
<b>MARTINI COCKTAIL</b> : gin, vermouth dry, scorza di limone ed oliva.....	7
<b>GIN TONIC</b> : gin e acqua tonica.....	7
<b>GIN LEMON</b> : gin e lemon soda.....	7
<b>GIN FIZZ</b> : gin, succo di limone, zucchero di canna e seltz.....	7
<b>VODKA TONIC</b> : vodka e acqua tonica.....	7
<b>VODKA LEMON</b> : vodka e lemon soda.....	7
<b>VODKA ORANGE</b> : vodka e succo d'arancia.....	7
<b>MOSKOV</b> : vodka, ginger beer, succo di lime, zenzero e scorza di cetriolo.....	7
<b>CUBA</b> : rum scuro e coca cola.....	7
<b>WHISKEY E COCA</b> : whiskey e coca cola.....	7
<b>CAIPIRINHA</b> : cachaca, lime e zucchero di canna.....	7
<b>CAIPIROSKA</b> : vodka, lime e zucchero di canna.....	7
<b>MOJITO</b> : rum chiaro, rum scuro, menta, lime, zucchero di canna e seltz.....	7
<b>PREMIUM DRINK</b> .....	9
<b>ANALCOLICO DELLA CASA</b> : base di frutta.....	5
<b>BIBITE E SUCCHI</b> .....	4



# QUADRO ALLERGENI

## TAPAS

Polpettine di pesce al pomodoro 2-3-4-5-9-14  
Capesante gratinate ( cad.) 1-4-14  
Alici marinate con emulsione al basilico 4-8-14  
Gamberi al vapore con Cous cous alle verdure 1-2-4-9-12  
Bruschetta con burrata e acciughe 1-4-7-8  
Seppia arrostita con crema di cannellini e pesto ai pomodori secchi 4-7-8-9-12-14  
Baccalà in umido con capperi, olive e basilico 4-9-12  
Tartare di tonno con avocado ed emulsione al soia e zenzero 4-6-12  
Moscardini in guazzetto con crostini alle erbe 1-4-9-12-14  
Insalatina di polpo con patate, fagiolini e pesto leggero 4-8-12-14  
Piccolo cestino con fritto misto di pesce e verdure 2-4-5-12-14  
Bruschetta pomodoro e basilico 1  
Parmigiana di melanzane con burrata pugliese ed emulsione al basilico 5-7-9  
Straccetti di polo al curry con riso basmati 8-9-10-12

## PANINI MARE

Giglio 1-3-4-5-9-11-12  
Ischia 1-2-3-4-5-8-12  
Ponza 1-3-4-11-12  
Carlo Forte 1-4-7-11-12  
Pantelleria 1-4-7-8-12-14

## ANTIPASTI

Parmigiana di mare dello chef 4-5-7-9  
Cozze alla marinara con crostini di pane casereccio 1-4-9-12-14  
Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro al basilico, focaccia pomodorini ed origano 1-4-7-12  
Tartare di salmone con bocconcini d'ananas e creme fraiche al coriandolo 4-7-12  
Gamberi alla catalana 2-4-12  
Insalatina di gamberi, seppie e piovra con crudité di verdure e salsa yougurt all'erba cipollina 2-4-7-12-14  
Piovra alla piastra con vellutata di piselli e pesto al lampone 4-7-8-9-12-14  
Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia, pane ai cereali 1-4-8-10-11-12-14  
Tris di crudo 4-6-7-12  
Gran crudo dell'Amo 2-4-12-14  
Ostriche fin de Claire 4-14  
Gamberi rossi 4-14  
Scampi 4-14  
Strudel di pasta fillo con asparagi, patate e pesto ai pomodori secchi 1-7-8-9-12  
Culatta con burrata pugliese 7-12

## POKE

Waikiki 1-3-4-6-11-12  
Kauai 2-3-4-6-11-12  
Nihoa 1-4-6-10-11-12  
Honolulu 1-3-4-6-8-12-14

## PRIMI

Fusilloni cacio, pepe e cozze 1-3-4-7-9-12-14  
Cavatelli alla Norma di mare 1-2-3-4-5-7-8-9-12  
Risotto ai frutti di mare 2-4-9-12-14  
Calamarata al ragù di scorfano con crumble di pane limone e menta 1-4-8-9-12  
Tagliatelle rustiche con vongole lupino, asparagi e pomodorini 1-3-4-9-12-14  
La nostra padella di scialatielli allo scoglio 1-2-3-4-9-12-14  
Calamarata alla Norma 1-5-7-9-12  
Risotto agli asparagi 7-9-12

## SECONDI

Bombette di pesce spada con pancetta dolce, caciocavallo, pane croccante e vellutata di piselli 1- 4-7-9-12  
Piovra alla piastra con soutè di taccole e pomodorini piccanti 4-9-12-14  
Medaglioni di rana pescatrice con spaghetti di zucchine e salsa all'aneto 4-9-12  
Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio 1-2-4-9-14  
Tagliata di tonno con sformatino di patate, olive e capperi 4-9-12  
Gran fritto misto di gamberi, calamari, alici e verdure 2-4-5-12-14  
Filetto d'orata 4  
Trancio di spada 4  
Gamberoni 2-4-12  
Grigliata mista 2-4-12-14  
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana 7  
Tagliata di manzo con soutè di taccole e pomodorini piccanti 9

## CONTORNI

Patate fritte 5  
Patate forno  
Verdure alla griglia  
Insalata mista

## MENÙ BIMBI

Pennette pomodoro e basilico 1-9  
Petto pollo milanese con patate fritte 1-3-5  
Fish and chips 4-5-12

## DOLCI

Tiramisù 1-3-7  
Cheesecake scomposta con coulis ai frutti esotici 1-3-7-8-12  
La nostra torta della Nonna 3-7-8-12  
Mousse alla Nutella con crema inglese alla vaniglia e arachidi al caramello salato 3-7-8-12  
Ananas  
Dolce giorno 1-3-7-8  
Sorbetto limone 3-7-8  
Gelato fior di latte 3-7-8  
Gelato al cioccolato 3-7-8

## NUMERAZIONE QUADRO ALLERGENI

Cereali contenenti glutine 1  
Crostacei e prodotti a base di crostacei 2  
Uova e prodotti a base di uova 3  
Pesce e prodotti a base di pesce 4  
Arachidi e prodotti a base di arachidi 5  
Soia e prodotti a base di soia 6  
Latte e prodotti a base di latte 7  
Frutta a guscio 8  
Sedano e prodotti a base di sedano 9  
Senape e prodotti a base di senape 10  
Semi di sesamo e prodotti a base semi di sesamo 11  
Anidride solforosa e solfiti 12  
Lupini e prodotti a base di lupini 13  
Molluschi e prodotti a base di molluschi 14

**TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON UNO O PIÙ NUMERI POSSONO CONTENERE COME INGREDIENTI O IN TRACCE LE SOSTANZE O LORO DERIVATI ASSOCIATI AL RELATIVO NUMERO**

