

## APERITIVO DELL' AMO

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

PIATTO DI DEGUSTAZIONE DI MARE + VINO/BIRRA/COCKTAIL € 15

### 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.).....	4,5
🍷🍷 Alici marinate con emulsione al basilico.....	5
Bruschetta con burrata e acciughe.....	5
🍷🍷 Insalatina di gamberi con puntarelle ed emulsione al lampone.....	6
🍷 Crema di cannellini con seppie al nero.....	6
🍷🍷 Baccalà mantecato con polenta taragna morbida.....	6
🍷 Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe.....	7
🍷🍷 Insalatina di polpo con finocchi, olive taggiasche e arance.....	7
🍷🍷 Tartare di tonno con mela verde e maionese al ribes.....	7
🍷🍷 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
🍷 Salsiccia in umido con polenta taragna morbida.....	5

### 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.....	11
🍷 <b>ISCHIA</b> : francesina l'Amo con semi di papavero, gamberi al vapore, spinacini novelli, pomodorini, mela verde e pesto alle olive taggiasche.....	12
🍷 <b>PONZA</b> : bagel al malto tostato con fiori di semi, tartare di salmone, avocado, insalata lollo, citronette al lime, mayo wasabi.....	13
<b>CARLO FORTE</b> : bagel con sesamo integrale nero, tonno crudo, burrata pugliese, pomodoro fresco, olive taggiasche, capperi, basilico, olio evo.....	14
<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.....	14



## 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.....	11
	Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro al coriandolo e focaccia ai pomodorini.....	
🍷🍷	Tartare di salmone con crema di philadelphia all'erba cipollina e mandorle tostate.....	12
🍷🍷	Gamberi alla catalana.....	12
	<i>Gamberi al vapore con pomodorini, peperoni, cipolla rossa marinata, basilico, sale e olio evo</i>	
🍷🍷	Insalatina di gamberi, seppie e piovra con puntarelle ed arance.....	13
🍷🍷	Piovra alla piastra con crema di patate allo zafferano e pesto ai pomodorini secchi.....	14
🍷🍷	Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia, pane ai cereali.....	15
	<i>salame di piovra, bresaola di tonno, speck di spada affumicato, lardo di "butter fish"</i>	
🍷🍷	Tris di crudo di mare.....	16
	<i>Tartare di tonno con mela verde e maionese al ribes</i>	
	<i>Tartare di salmone con crema di philadelphia all'erba cipollina e mandorle tostate</i>	
	<i>Tartare d'orata con puntarelle ed emulsione al lampone</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).....	4,5
🍷🍷	Gamberi Rossi (cad).....	5,5
🍷🍷	Scampi (cad).....	6,5

## ANTIPASTI DI TERRA

🍷🍷	Flan agli asparagi con fonduta al taleggio.....	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

- 🍷 Orecchiette acciughe, cime di rapa e "muddica atturrata" ..... 11
- 🍷 Mezzi paccheri al ragù di gallinella di mare. .... 12
- 🍷🍷 Risotto ai frutti di mare. .... 12
- Pizzoccheri di mare. .... 13  
(pizzoccheri con patate, spinacini novelli, gamberi, burrata, salvia e scorza di limone)

CREATO CON INTELLIGENZA ARTIFICIALE

- Busiate con crema d'asparagi, vongole lupino, pomodorini semi-dry e crumble di pane al timo e limone ..... 15
- 🍷 La nostra padella di scialatielli allo scoglio. .... 16



## PRIMI DI TERRA

- Scialatielli cacio e pepe. .... 11
- Malloreddus alla campidanese. .... 12  
(gnocchetti sardi con salsiccia, salsa pomodoro e pecorino)

## SECONDI DI MARE

Bombette di pesce spada alla messinese con fondente di pomodorini ciliegini .....	15
<i>(involtini di pesce spada con pane al prezzemolo, pinoli, capperi e provola)</i>	
☺☺ Bocconcini di rana pescatrice in umido con polenta taragna .....	17
☺ Piovra alla piastra con cime di rapa e gocce di burrata .....	18
☺ Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio .....	19
☺☺ Tagliata di tonno con verdure all'orientale .....	19
☺☺ Gran fritto misto di gamberi, calamari, alici e verdure .....	20

### ALLA GRIGLIA:

☺☺ Trancio di spada .....	15
☺☺ Filetto d'orata .....	16
☺☺ Gamberoni .....	16
☺☺ Seppie .....	16
☺☺ Grigliata mista (gamberoni, piovra, seppia, orata, spada e sgombrò) .....	25

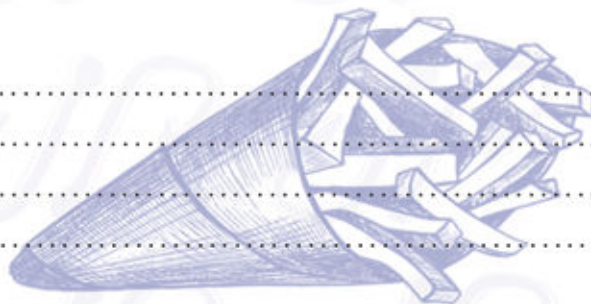


## SECONDI DI TERRA

☺☺ Tagliata di manzo rucola e pomodorini .....	18
☺ Tagliata di manzo con trevisana e fonduta al taeggio .....	18

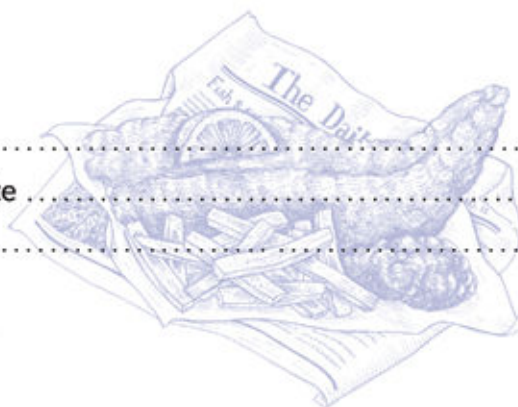
## CONTORNI

☺☺ Patate fritte .....	5
☺☺ Patate al forno .....	5
☺☺ Verdure alla griglia .....	5
☺☺ Insalata mista .....	4



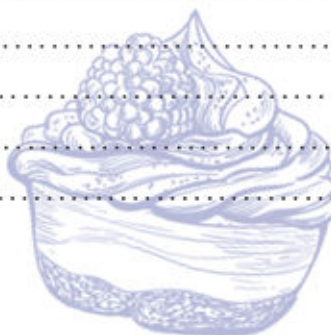
## MENÙ BIMBI

🍷 Pennette pomodoro e basilico .....	7
🍷 Petto di pollo alla milanese con patatine fritte .....	9
🍷🍷 Fish and chips .....	9



## DOLCI

Tiramisù .....	6
🍷 Cremoso alla vaniglia con pere al Porto e cannella .....	6
🍷 Mousse al cioccolato ruby con crema inglese al caffè e croccante alle mandorle .....	6
Cheese-cake scomposta al pistacchio con biscotto al cioccolato e coulisse all'arancia .....	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 cagiun, 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 ortofruttili, freschi, surgelati e/o congelati in base alle condizioni di reperibilità dei mercati



## SPUMANTI

### Lombardia

Franciacorta 61 Satèn.....	Berlucchi.....	35
Franciacorta 61 Nature Dosaggio Zero.....	Berlucchi.....	45
Franciacorta 61 Rosè.....	Berlucchi.....	37

### Veneto

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Gelmo.....	Ciodet.....	24
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Dirupo.....	Andreola.....	26

### Alto Adige

Trento doc Dosaggio Zero Riserva.....	Cembra.....	34
Trento doc Maximum Blanc de Blancs.....	Ferrari.....	37
Trento doc Perlè.....	Ferrari.....	47
Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore.....	Ferrari.....	190

### 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.....	13
		Caraffa ½ lt.....	7
Chardonnay - vivace.....	Serena.....	Caraffa 1 lt.....	13
		Caraffa ½ lt.....	7

## Lombardia

Curtefranca Bianco.....	Le Marchesine.....		22
Lugana Le Fornaci.....	Tommasi.....		25

## Piemonte

Gavi di Gavi.....	Del Tetto.....		23
Arneis Blange.....	Ceretto.....		29

## Trentino

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

## Alto-Adige

Sauvignon.....	Elena Walch.....		35
Gewurztraminer.....	Elena Walch.....		37

## Liguria

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

## Veneto

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

## Friuli

Sauvignon Friuli doc.....	Pitars.....		22
Ribolla Gialla.....	Silveri.....		28
Sharis.....	Livio Felluga.....		28
Chardonnay Ciampagnis.....	Vie De Romans.....		37
Ribolla Gialla Vinnae.....	Jermann.....		43

## 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.....		22
Passerina BIO Villa Angelica.....	Velenosi.....		24
Pecorino Colli Abrutini igt Prope.....	Velenosi.....		25



## Sicilia

Grillo "Sur Sur".....	Donnafugata.....	27
Etna doc Le Sabbie dell'Etna.....	Firriato.....	29
Vigna di Gabri.....	Donnafugata.....	30
Chardonnay Chiarandà.....	Donnafugata.....	40

## Sardegna

Vermentino di Gallura Elibaria doc.....	Contini.....	28
Vermentino Capichera.....	Lintori.....	35

## Francia

Pouilly Fumè.....	Domaine Chauveau.....	40
Chablis Saint Pierre.....	Albert Pic.....	45

## Israele

Chardonnay Yarden.....	Golan Heights Winery.....	45
------------------------	---------------------------	----

# VINI ROSSI

## Lombardia

Vino Bonarda doc - vivace.....	Tenuta il Bosco.....	20
Sassella Valtellina Superiore docg.....	Pietro Triacca.....	28

## Alto Adige

Teroldego Vigneti Delle Dolomiti igt.....	LaVis.....	23
Pinot Nero Trentino doc.....	LaVis.....	25

## Veneto

Valpolicella classico doc.....	Tommasi.....	25
Amarone della Valpolicella docg.....	Cantina Colli Morenici.....	50

## Toscana

Chianti docg.....	Frescobaldi.....	25
Morellino di Scansano docg Mentore.....	Fattoria Mantellassi.....	23
Brunello di Montalcino docg.....	San Giorgio.....	50

## Puglia

Negroamaro Salento igt Orus.....	Vinosia.....	23
----------------------------------	--------------	----

## Sicilia

Nero D'Avola.....	Firriato.....	29
Mille e Una Notte.....	Donnafugata.....	70





## VINI ROSÉ

### Lombardia

Bardolino Chiaretto Fossa Granara rosè doc. .... *Tommasi* ..... 24

### Toscana

Rosato Scalabrone Bolgheri doc. .... *Tenuta Guado al Tasso*  
*Marchesi Antinori* ..... 29

### 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. ....	8
<b>SPRITZ CAMPARI</b> : campari, seltz e prosecco di Valdobbiadene. ....	8
<b>SPRITZ HUGO</b> : sambuco, seltz e prosecco di Valdobbiadene. ....	8
<b>NEGRONI</b> : martini bitter, vermouth rosso e gin. ....	8
<b>SBAGLIATO</b> : martini bitter, vermouth rosso e prosecco di Valdobbiadene. ....	8
<b>AMERICANO</b> : martini bitter, vermouth rosso e seltz. ....	8
<b>SHAKERATO</b> : bitter campari. ....	8
<b>GARIBALDI</b> : bitter campari e succo d'arancia. ....	8
<b>PANTERA ROSA</b> : bitter campari e succo di pompelmo. ....	8
<b>BLOODY MARY</b> : vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, limone, tabasco e worcestershire sauce. ....	8
<b>MARTINI COCKTAIL</b> : gin, vermouth dry, scorza di limone ed oliva. ....	8
<b>GIN TONIC</b> : gin e acqua tonica. ....	8
<b>GIN LEMON</b> : gin e lemon soda. ....	8
<b>GIN FIZZ</b> : gin, succo di limone, zucchero di canna e seltz. ....	8
<b>VODKA TONIC</b> : vodka e acqua tonica. ....	8
<b>VODKA LEMON</b> : vodka e lemon soda. ....	8
<b>VODKA ORANGE</b> : vodka e succo d'arancia. ....	8
<b>MOSKOV</b> : vodka, ginger beer, succo di lime, zenzero e scorza di cetriolo. ....	8
<b>CUBA</b> : rum scuro e coca cola. ....	8
<b>WHISKEY E COCA</b> : whiskey e coca cola. ....	8
<b>CAIPIRINHA</b> : cachaca, lime e zucchero di canna. ....	8
<b>CAIPIROSKA</b> : vodka, lime e zucchero di canna. ....	8
<b>MOJITO</b> : rum chiaro, rum scuro, menta, lime, zucchero di canna e seltz. ....	8
<b>PREMIUM DRINK</b> . ....	10
<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  
Insalatina di gamberi con puntarelle ed emulsione al lampone 2-4-12  
Bruschetta con burrata e acciughe 1-4-7-8  
Crema di cannellini con seppie al nero 4-7-9-12-14  
Baccalà mantecato con polenta taragna morbida 4-5-8-9-12  
Tartare di tonno con mela verde e maionese al ribes 4-8-12  
Moscardini in guazzetto con crostini alle erbe 1-4-9-12-14  
Insalatina di polpo con finocchi olive taggiasche e arance 4-12-14  
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  
Salsiccia in umido con polenta taragna morbida 7- 9-12

## 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 coriandolo e focaccia ai pomodorini 1-4-5-7-8-12  
Tartare di salmone con crema di philadelphia all'erba cipollina e mandorle tostate 4-7-8-12  
Gamberi alla catalana 2-4-12  
Piovra alla piastra con crema di patate allo zafferano e pesto ai pomodorini secchi 4-7-8-9-12-14  
Insalatina di gamberi, seppie e piovra con puntarelle e arance 2-4-12-14  
Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia , pane ai cereali 1-4-8-10-11-12-14  
Tris di crudo 4-7-8-12  
Gran crudo dell'Amo 2-4-12-14  
Ostriche fin de Claire ( cad. ) 4-14  
Gamberi rossi 4-14  
Scampi 4-14  
Flan agli asparagi con fonduta al taleggio 3-7-9-12  
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

Orecchiette acciughe, cime di rapa e " muddica attirrata" 1-3-4-5-8-9-12  
Mezzi paccheri al ragù di gallinella di mare 1-4-8-9-12  
Risotto ai frutti di mare 2-4-9-12-14  
Pizzoccheri di mare 1-2-3-4-7-9-12  
Busiate con crema d'asparagi, vongole lupino, pomodorini semi-dry e crumble di pane al timo e limone 1-3-4-7-8-9-12-14  
La nostra padella di scialatielli allo scoglio 1-2-3-4-9-12-14  
Scialatielli cacio e pepe 1-3-7-9-12  
Mallureddus alla campidanese 1-3-7-9-12



## **SECONDI**

Bombette di pesce spada alla messinese con fondente di pomodorini cigliegini 1-4-7-8-9-12  
Piovra alla piastra con cime di rapa e gocce di burrata 4-7-9-12-14  
Bocconcini di rana pescatrice in umido con polenta taragna 4-9-12  
Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio 1-2-4-9-14  
Tagliata di tonno con verdure all'orientale 4-6-9-12  
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  
Seppie 4-12-14  
Grigliata mista 2-4-12-14  
Tagliata di manzo con rucola e pomodorini  
Tagliata di manzo con trevisana e fonduta al taleggio 7-9-12

## **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  
Cremoso alla vaniglia con pere al Porto e cannella 3-7-12  
Mousse al cioccolato ruby con crema inglese al caffè e croccante alle mandorle 3-7-8-12  
Cheese-cake al pistacchio con biscotto al cioccolato e coulis all'arancia 1-3-7-8-12  
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**

