

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
🍷🍴 Gamberi al vapore con cous cous alle verdure.....	6
🍷🍴 Seppia arrostita con melanzane al funghetto.....	6
🍷🍴 Salmone marinato al lemongrass e timo con maionese all'avocado.....	6
🍷🍴 Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe.....	7
🍷🍴 Insalatina di polpo con patate, asparagi e pomodorini.....	7
🍷🍴 Tartare di tonno con zucchine marinate e maionese al frutto della passione.....	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
🍷🍴 Bocconcini di pollo al curry con riso basmati.....	5

PANINI DI MARE

🍷🍴 GIGLIO : francesina l'Amo con semi di girasole, miglio e sesamo, salmone affumicato, cime di rapa, pomodorini secchi, maionese al frutto della passione.....	11
🍷🍴 ISCHIA : francesina l'Amo con semi di papavero, gamberi al vapore, spinacini novelli, pomodorini, mela verde e pesto alle olive taggiasche.....	12
🍷🍴 PONZA : bagel al malto tostato con fiori di semi, tartare di salmone, avocado, insalata lollo, citronette al lime, mayo wasabi.....	13
CARLO FORTE : bagel con sesamo integrale nero, tonno crudo, burrata pugliese, pomodoro fresco, olive taggiasche, capperi, basilico, olio evo.....	14
PANTELLERIA : 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	
<i>Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro al basilico e pan brioche.....</i>		11
🍷🍷 Tartare di salmone con crème fraiche al mango e granella di pistacchio.....	12	
🍷🍷🍷 Gamberi alla catalana.....	12	
<i>Gamberi al vapore con pomodorini, peperoni, cipolla rossa marinata, basilico, sale e olio evo</i>		
🍷🍷🍷 Roast-beef di tonno con crudité di verdure e maionese all'avocado.....	13	
🍷🍷 Piovra alla piastra con crema di piselli e pesto al lampone.....	14	
🍷🍷 Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia, pane ai semi di papavero.....	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 zucchine marinate e maionese al frutto della passione</i>		
<i>Tartare di salmone con crème fraiche al mango e granella di pistacchio</i>		
<i>Tartare d'orata con asparagi ed emulsione al limone</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 di zucchine con fonduta al parmigiano reggiano.....	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

- Trofiette al pesto con patate, fagiolini e cozze. 11
- 🍷 Mezzi paccheri al ragù di rana pescatrice. 12
- 🍷🍷 Risotto ai frutti di mare. 12
- Panciotti asparagi e mascarpone con gamberi e crema di piselli. 13
- Gnocchetti alle ortiche, vongole lupino, pomodorini e bottarga di muggine. 15
- 🍷 La nostra padella di scialatielli allo scoglio. 16



PRIMI DI TERRA

- Mezzi paccheri alla Norma. 11
(pomodoro, pomodorini, melanzane fritte, basilico e scaglie di ricotta salata)
- Scialatielli alla carbonara. 12

SECONDI DI MARE

Bombette di pesce spada a beccafico con fondente di pomodorini gialli.	15
<i>(involtini di pesce spada con pangrattato, uvetta, pinoli, prezzemolo e acciughe)</i>	
☺☺ Medaglioni di rana pescatrice alla mediterranea con cialde di pane croccante	18
☺☺ Piovra alla piastra con soutè di taccole e pomodorini piccanti.	18
☺☺ Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio	19
☺☺ Tagliata di tonno con melanzane al funghetto.	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 sgombro)	25



SECONDI DI TERRA

☺☺ Tagliata di manzo rucola e scaglie di parmigiano reggiano	18
☺☺ Tagliata di manzo con soutè di taccole e pomodorini piccanti.	18

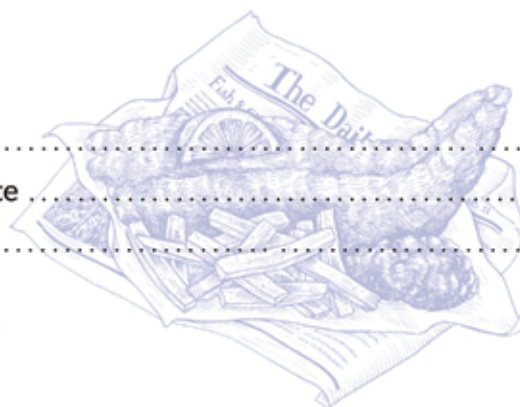
CONTORNI

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



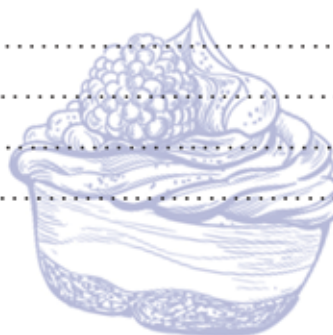
MENÙ BIMBI

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



DOLCI

Tiramisù	6
☺☺ Panna cotta con gel alle fragole	6
☺☺ Mousse al cioccolato con crema inglese al peperoncino e croccante al sesamo	6
Cheese-cake scomposta con coulis ai frutti esotici	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. 4

San Bitter. 4

Campari Soda. 4



DIGESTIVI

AMARI E LIQUORI	4
GRAPPE	
903 bianca.....	Maschio Bonaventura..... 4
Gaiarine morbida.....	Maschio Bonaventura..... 4
903 barrique.....	Maschio Bonaventura..... 6
Amarone.....	Tommasi..... 7
BRANDY E COGNAC	
Bas Armagnac Duc De Maravat.....	6
Remy Martin Fine Champagne Cognac.....	7
Carlos 1° Brandy de Jerez.....	7
RUM	
Havana Anejo Especial.....	6
Depaz Vieux Plantation (agricolo).....	8
Zacapa 23 sistema solera.....	10
WHISKEY	
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

SPRITZ APEROL : aperol, seltz e prosecco di Valdobbiadene.	8
SPRITZ CAMPARI : campari, seltz e prosecco di Valdobbiadene.	8
SPRITZ HUGO : sambuco, seltz e prosecco di Valdobbiadene.	8
NEGRONI : martini bitter, vermouth rosso e gin.	8
SBAGLIATO : martini bitter, vermouth rosso e prosecco di Valdobbiadene.	8
AMERICANO : martini bitter, vermouth rosso e seltz.	8
SHAKERATO : bitter campari.	8
GARIBALDI : bitter campari e succo d'arancia.	8
PANTERA ROSA : bitter campari e succo di pompelmo.	8
BLOODY MARY : vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, limone, tabasco e worcestershire sauce.	8
MARTINI COCKTAIL : gin, vermouth dry, scorza di limone ed oliva.	8
GIN TONIC : gin e acqua tonica.	8
GIN LEMON : gin e lemon soda.	8
GIN FIZZ : gin, succo di limone, zucchero di canna e seltz.	8
VODKA TONIC : vodka e acqua tonica.	8
VODKA LEMON : vodka e lemon soda.	8
VODKA ORANGE : vodka e succo d'arancia.	8
MOSKOV : vodka, ginger beer, succo di lime, zenzero e scorza di cetriolo.	8
CUBA : rum scuro e coca cola.	8
WHISKEY E COCA : whiskey e coca cola.	8
CAIPIRINHA : cachaca, lime e zucchero di canna.	8
CAIPIROSKA : vodka, lime e zucchero di canna.	8
MOJITO : rum chiaro, rum scuro, menta, lime, zucchero di canna e seltz.	8
PREMIUM DRINK	10
ANALCOLICO DELLA CASA : base di frutta.	5
BIBITE E SUCCHI	4



QUADRO ALLERGENI

TAPAS

Polpettine di pesce al pomodoro 2-3-4-5-9-14
Capesante gratinate (cad.) 1F-4-14
Alici marinate con emulsione al basilico 4-8-14
Gamberi al vapore con cous cous alle verdure 1F- 2-4-9-12
Bruschetta con burrata e acciughe 1F-4-7-8
Seppia arrostita con melanzane al funghetto 4-12-14
Salmone marinato al lemongrass e timo con maionese all'avocado 3-4-12
Tartare di tonno con zucchine marinate e maionese al frutto della passione 3-4-12
Moscardini in guazzetto con crostini alle erbe 1F-4-9-12-14
Insalatina di polpo con patate, asparagi e pomodorini 4-12-14
Piccolo cestino con fritto misto di pesce e verdure 2-4-5-12-14
Bruschetta pomodoro e basilico 1F
Parmigiana di melanzane con burrata pugliese ed emulsione al basilico 5-7-9
Bocconcini di pollo al curry e riso basmati 9

PANINI MARE

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

ANTIPASTI

Parmigiana di mare dello chef 4-5-7-9
Cozze alla marinara con crostini di pane casereccio 1F-4-9-12-14
Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro al basilico e pan brioche 1F-3-4-7-12
Tartare di salmone con creme fraiche al mango e granella di pistacchio 4-7-8-12
Gamberi alla catalana 2-4-12
Piovra alla piastra con crema di piselli e pesto al lampone 4-7-8-9-12-14
Roast-beef di tonno con crudité di verdure e maionese all'avocado 3-4-12
Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia , pane ai semi di papavero 1F-4-8-10-11-12-14
Tris di crudo 3-4-7-8-12
Gran crudo dell'Amo 2-4-12-14
Ostriche fin de Claire (cad.) 4-14
Gamberi rossi 4-14
Scampi 4-14
Flan di zucchine con fonduta al parmigiano reggiano 3-7-9-12
Culatta con burrata pugliese 7-12

POKE

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

PRIMI

Trofielte al pesto con patate, fagiolini e cozze 1F-3-4-7-8-9-12-14
Mezzi paccheri al ragù di rana pescatrice 1F-4-9-12
Risotto ai frutti di mare 2-4-9-12-14
Panciotti asparagi e mascarpone con crema di piselli e gamberi 1F-2-3-4-7-9-12
Gnocchetti alle ortiche vongole lupino, pomodorini e bottarga di muggine 1F-3-4-7-9-12-14
La nostra padella di scialatielli allo scoglio 1F-2-3-4-9-12-14
Mezzi paccheri alla Norma 1F-7-9
Scialatielli alla carbonara 1F-3-7-9



SECONDI

Bombette di pesce spada a beccafico con fondente di pomodorini gialli 1F-4-8-9-12
Piovra alla piastra con soutè di taccole e pomodorini piccanti 4-9-12-14
Medaglioni di rana pescatrice alla mediterranea con cialde di pane croccanti 1F 4-9-12
Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio 1F-2-4-9-14
Tagliata di tonno con melanzane al funghetto 4-12
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 (gamberoni , piovra, seppia, orata, spada e sgombro) 2-4-12-14
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano reggiano 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 1F-9
Petto pollo milanese con patate fritte 1F-3-5
Fish and chips 4-5-12

DOLCI

Tiramisù 1F-3-7
Panna cotta con gel alle fragole 7
Mousse al cioccolato con crema inglese al peperoncino e croccante al sesamo 3-7-11
Cheese-cake scomposta con coulis ai frutti esotici 1F-3-7-8-12
Ananas
Dolce del giorno 1F-3-7-8
Sorbetto al limone 3-7-8
Gelato fior di latte 3-7-8
Gelato al cioccolato 3-7-8

NUMERAZIONE QUADRO ALLERGENI

Cereali contenenti glutine da frumento **1F**
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 (mista tutti i tipi) **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

