



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	6
🍷 Gazpacho bianco con gamberi al vapore	6
🍷🍴 Seppie arrostiti con fagioli borlotti, pomodorini e cipolla marinata	6
🍷 Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe	7
Avocado toast al salmone (<i>pane brezel, crema di avocado, salmone marinato e maionese al dragoncello</i>)	7
🍷🍴 Insalatina di polpo con patate americane arancioni, asparagi ed emulsione al ribes	7
🍷🍴 Tartare di tonno con zucchine marinate e maionese all'ananas	7
🍷🍴 Piccolo cestino con fritto misto di pesce e verdure	7
🍷 Bruschetta pomodoro e basilico	4,5
🍷 Parmigiana di melanzane con burrata pugliese ed emulsione al basilico	6
🍷 Pork rolls con culatta e pecorino al sugo	6

APERITIVO DELL'AMO

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





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








MARE FUORI ROTTA


MESSICO

-   **Tostada Tulum:** *tortilla di mais, crema di fagioli, pico de gallo, menta, gamberi al vapore e maionese all'ananas* 14
-   **Tostada Bacalar:** *tortilla di mais, guacamole, pico de gallo, coriandolo, dadolata di salmone crudo* 15


HAWAII

-  **Pokè Waikiki:** *riso basmati, dadolata di salmone crudo, tonno crudo, crauto viola, carote, avocado, edamame, semi di sesamo, salsa teriyaki e maio wasabi* 15
-   **Pokè Maui:** *riso basmati, gamberi, polpo, finocchi, edamame, pomodorini, ananas, salsa ponzu, maionese al coriandolo e mandorle tostate* 15

ARGENTINA

-  **Empanadas Miramar:** *tonno, cipolla, peperoni, salsa di pomodoro e paprika affumicata* 12
- Empanadas del Plata:** *gamberi, cipolla, zucchine, pomodoro, mozzarella e jalapeno* 12

MEDITERRANEO

- Puccia Otranto:** *pane puccia, tonno crudo, burrata pugliese, pomodoro fresco, olive taggiasche, capperi, basilico, olio evo* 15
-  **Puccia San Foca:** *pane puccia, polpo fritto, soncino, pomodoro ramato, maionese al dragoncello, olio evo* 15

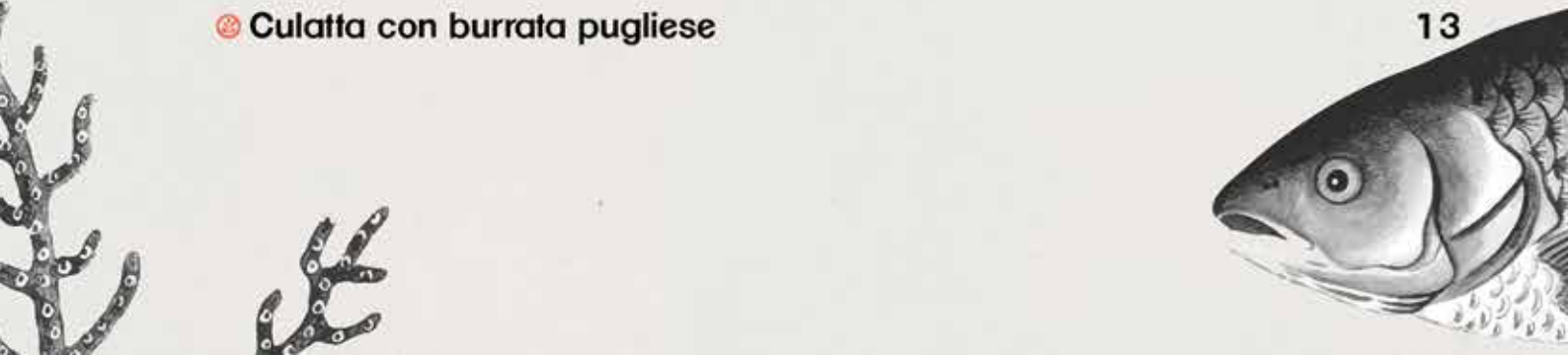




ANTIPASTI DI MARE

- 🍷🍷 Parmigiana di mare dello chef (*melanzane alla parmigiana, burrata pugliese, carpaccio di tonno crudo ed emulsione al basilico*) 13
- Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro alla menta e pan brioches 11
- 🍷🍷 Cozze alla marinara con crostoni di pane casereccio 12
- 🍷🍷 Tartare di salmone con sedano e crème fraiche alla fragola 12
- 🍷🍷🍷 Gamberi alla catalana (*gamberi al vapore con pomodorini, peperoni, cipolla rossa marinata, basilico e olio evo*) 12
- 🍷🍷🍷 Roast-beef di tonno con crudité d'asparagi, nocciole tostate ed emulsione all'agretto di mele 13
- 🍷🍷 Piovra alla piastra con crema di scarola e pesto alla mediterranea 15
- 🍷🍷 Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia e pane ai semi di papavero (*salame di piovra, bresaola di tonno, speck di spada affumicato, lardo di "butterfish"*) 15
- 🍷🍷 Tris di crudo di mare: 16
 - Tartare di tonno con zucchine marinate e maionese all'ananas
 - Tartare di salmone con sedano e crème fraiche alla fragola
 - Tartare di ricciola con asparagi ed emulsione al ribes
- 🍷🍷🍷 Gran crudo dell'Amo (*4 ostriche, 2 gamberi rossi, 1 scampo, 1 gambero tigre, tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di ricciola*) 40
- 🍷🍷🍷 Ostriche Fin de Claire (cad) 4,5
- 🍷🍷🍷 Gamberi Rossi (cad) 5,5
- 🍷🍷🍷 Scampi (cad) 6,5

ANTIPASTI DI TERRA

- 🍷🍷 Flan di ricotta e zucchine con petali di lonzino stagionato 11
 - 🍷🍷 Culatta con burrata pugliese 13
- 



PRIMI DI MARE

- | | |
|--|----|
| Gnocchetti di patate, cozze e zucchine alla scapece | 13 |
| 🍷🍴 Mezzi paccheri al ragù di scorfano con crumble di pane alla menta | 13 |
| 🍷🍴 Risotto ai frutti di mare | 14 |
| Ravioloni ricotta di bufala e spinaci con gamberi e crema di fave | 14 |
| 🍷🍴 Tagliatelle rustiche con vongole lupino, asparagi e pomodorini | 15 |
| 🍷🍴 La nostra padella di scialatielli allo scoglio | 16 |

PRIMI DI TERRA

- | | |
|--|----|
| Mezzi paccheri alla fiorma (<i>pomodoro, pomodorini, melanzane fritte, basilico e scaglie di ricotta salata</i>) | 12 |
| Rigatoni alla gricia | 12 |

SECONDI DI MARE

- | | |
|--|----|
| 🍷🍴 Bombette di pesce spada con pancetta dolce, caciocavallo e crema di scarola | 16 |
| 🍷🍴 Medaglioni di rana pescatrice con soutè di verdure e salsa all'aneto | 18 |
| 🍷🍴 Cotoletta di tonno alla milanese con pomodorini confit e maionese alla rucola | 18 |
| 🍷🍴 Piovra alla piastra con taccole e pomodorini piccanti | 19 |
| 🍷🍴 Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio | 20 |
| 🍷🍴 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 (<i>gamberoni, piovra, seppia, orata, spada e sgombro</i>)	25

SECONDI DI TERRA



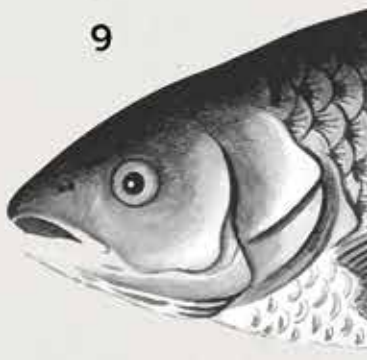
🍷🍷 Tagliata di manzo rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano	18
🍷🍷 Tagliata di manzo con taccole e pomodorini piccanti	18

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
☹️🍷 Cremoso alla vaniglia con gel alla fragola	6
Cheese-cake scomposta con coulisse ai frutti esotici	6
☹️ Mousse alla Nutella con crema inglese e arachidi al caramello salato	6
Dolce del giorno	5
☹️🍷 Ananas	4
☹️ Sorbetto al limone	5
☹️ Gelato fior di latte	5
☹️ Gelato al cioccolato	5

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 ortofruttili, freschi, surgelati e/o congelati in base alle condizioni di reperibilità dei mercati





SPUMANTI

LOMBARDIA

Franciacorta 61 Saten (<i>Berlucchi</i>)	37
Franciacorta 61 Nature Dosaggio Zero (<i>Berlucchi</i>)	47
Franciacorta 61 Rosè (<i>Berlucchi</i>)	39
Franciacorta Till Dosaggio Zero (<i>Ca del Faro</i>)	42

VENETO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Gelmo (<i>Ciodet</i>)	25
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Dirupo (<i>Andreola</i>)	27

ALTO ADIGE

Trento doc Dosaggio Zero Riserva (<i>Cembra</i>)	35
Trento doc Maximum Blanc de Blancs (<i>Ferrari</i>)	38
Trento doc Perlè (<i>Ferrari</i>)	48
Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore (<i>Ferrari</i>)	190

FRIULI


Ribolla Gialla spumantizzata Colli Sloveni (<i>Silveri</i>)	29
Il Grigio Royal Rosè Spumante (<i>Collavini</i>)	28

FRANCIA

Crémant D'Alsace Brut Blanc De Noir (<i>DOPFF</i>)	38
--	----

CHAMPAGNE

PINOT NERO Cuvee Nicolas Brut Gran Crù (<i>Secondé - Simon</i>)	65
MEUNIER L'Inattendue Brut (<i>Damaine Lagile</i>)	70
CHARDONNAY Fleur de Craie Brut (<i>Bolieu</i>)	75
ROSÈ Extra Brut Gran Crù (<i>J. Rousseaux</i>)	70
Champagne Brut "Réserve Imperiale" (<i>Moët & Chandon</i>)	80
Champagne Brut Dom Pérignon (<i>Moët & Chandon</i>)	270





VINI BIANCHI

PER I VINI AL CALICE CHIEDERE AL PERSONALE.

VINO DELLA CASA

Pinot Bianco (<i>Serena</i>) • Caraffa 1lt	13
Pinot Bianco (<i>Serena</i>) • Caraffa ½lt	7
Chardonnay - vivace (<i>Serena</i>) • Caraffa 1lt	13
Chardonnay - vivace (<i>Serena</i>) • Caraffa ½lt	7

LOMBARDIA

Curtefranca Bianco (<i>Le Marchesine</i>)	22
Lugana Le Fornaci (<i>Tommasi</i>)	26

PIEMONTE

Gavi di Gavi (<i>Del Tetto</i>)	23
Arneis Blange (<i>Ceretto</i>)	29

TRENTINO

Chardonnay Trentino doc (<i>LaVis</i>)	23
Riesling Renano Trentino doc (<i>Endrizzi</i>)	26
Gewurztraminer Trentino doc (<i>Endrizzi</i>)	27

ALTO-ADIGE

Sauvignon (<i>Elena Walch</i>)	35
Gewurztraminer (<i>Elena Walch</i>)	37

LIGURIA

Pigato di Albenga doc (<i>Cascina Feipu dei Massaretti</i>)	25
---	----

VENETO

Muller Thurgau - vivace (<i>Cà Bolani</i>)	24
--	----

FRIULI

Sauvignon Friuli doc (<i>Pitars</i>)	22
Ribolla Gialla Colli Sloveni (<i>Silveri</i>)	28
Sharis (<i>Livio Felluga</i>)	28
Chardonnay Ciampagnis (<i>Vie De Romans</i>)	37
Ribolla Gialla Vinnae (<i>Jermann</i>)	43





CAMPANIA

Falanghina Falà (Sannio doc) (<i>Vigne storte</i>)	20
Fiano d'Avellino (Sannio doc) (<i>Vigne storte</i>)	20

MARCHE E ABRUZZO

Verdicchio dei Castelli di Jesi doc (<i>Santa Barbara</i>)	22
Passerina BIO Villa Angelica (<i>Velenosi</i>)	24
Pecorino Colli Abrutini igt Prope (<i>Velenosi</i>)	25

SICILIA

Grillo "Sur Sur" (<i>Donnafugata</i>)	27
Etna doc Le Sabbie dell'Etna (<i>Finiato</i>)	29
Vigna di Gabri (<i>Donnafugata</i>)	30
Chardonnay Chiarandà (<i>Donnafugata</i>)	40

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Elibaria doc (<i>Contini</i>)	28
Vermentino Capichera (<i>Lintori</i>)	35

FRANCIA

Pouilly Fumè (<i>Domaine Chauveau</i>)	40
Chablis Gran Vin de Bourgogne (<i>Chartron et Trebuchet</i>)	45

ISRAELE

Chardonnay Yarden (<i>Golan Heights Winery</i>)	45
---	----





VINI ROSSI

LOMBARDIA

Vino Bonarda doc – vivace (<i>Tenuta il Bosco</i>)	20
Sassella Valtellina Superiore docg (<i>Pietro Triacca</i>)	28

ALTO ADIGE

Teroldego Vigneti Delle Dolomiti igt (<i>LaVis</i>)	23
Pinot Nero Trentino doc (<i>LaVis</i>)	25

VENETO

Valpolicella classico doc (<i>Tommasi</i>)	25
Amarone della Valpolicella docg (<i>Cantina Colli Morenici</i>)	50

TOSCANA

Morellino di Scansano docg Mentore (<i>Fattoria Mantellassi</i>)	23
Chianti docg (<i>Frescobaldi</i>)	25
Brunello di Montalcino docg (<i>San Giorgio</i>)	50

PUGLIA

Negroamaro Salento igt Orus (<i>Vinosia</i>)	23
--	----

SICILIA

Nero D'Avola (<i>Firriato</i>)	29
Mille e Una Notte (<i>Donnafugata</i>)	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

Rosè di Primitivo (*Tramari*) 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
Heineken 0.0 - birra analcolica 0%		5
Ichnusa non filtrata		5
Moretti LA ROSSA (Bock) 7,2%		5
Messina - Cristalli di Sale (Lager puro malto) 5%		5





DIGESTIVI

AMARI E LIQUORI

4

GRAPPE

Trentina Tradizionale bianca (*Distilleria Marzadro*)

4

Moscato in purezza (*Distilleria Marzadro*)

4

Trentina Barricata (*Distilleria Marzadro*)

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

Oban 14 years


9





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, vermouthe rosso e gin	8
SBAGLIATO : martini bitter, vermouthe rosso e prosecco di Valdobbiadene	8
AMERICANO : martini bitter, vermouthe 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, vermouthe dry, scorza di limone ed oliva	8
GIN TONIC : gin e acqua tonica	8
GIN LEMON : gin e lemon soda	8
VODKA TONIC : vodka e acqua tonica	8
VODKA LEMON : vodka e lemon soda	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
CRODINO, SAN BITTER, CAMPARI SODA, 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
Bruschetta con burrata e acciughe 1F-4-7-8
Gazpacho bianco con gamberi al vapore 1F-2-4-8M-12
Seppie arrosfile con fagioli borloti, pomodorini e cipolla marinata 4-9-12-14
Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe 1F-4-9-12-14
Avocado toast al salmone 1F-1S-1M-1O-3-4-6-7-12
Insalatina di polpo con patate americane arancioni, asparagi ed emulsione al ribes 4-9-12-14
Tartare di tonno con zucchine marinate e maionese all'ananas 3-4-12
Piccolo cestino con fritto misto di pesce e verdure 2-4-5-12-14
Bruschetta al pomodoro e basilico 1F
Parmigiana di melanzane con burrata pugliese ed emulsione al basilico 5-7-9
Pork rolls con culatta e pecorino al sugo 7-9-12

MARE FUORI ROTTA


Tostada Tulum 2-3-4-5-9-12
Tostada Bacalar 4-5-12
Pokè Waikiki 1F-3-4-6-11-12
Pokè Maui 2-3-4-6-8-12-14
Empanadas Miramar 1F-3-4-5-6-9-12
Empanadas del Plata 1F-2-3-4-5-6-7-9-12
Puccia Otranto 1F-1M-4-7-12
Puccia San Foca 1F-1M-3-4-5-9-12-14


ANTIPASTI

Parmigiana di mare dello chef 4-5-7-9
Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro alla menta e pan brioche 1F-3-4-7-12
Cozze alla marinara con crostini di pane casereccio 1F-4-9-12-14
Tartare di salmone con sedano e crème fraiche alla fragola 4-7-12
Gamberi alla catalana 2-4-12
Roast-beef di tonno con crudité d'asparagi, nocciole tostate ed emulsione all'agretto di mele 4-8-12
Piovra alla piastra con crema di scarola e pesto alla mediterranea 4-7-8P-9-12-14
Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia e pane ai semi di papavero 1F- 4- 8 - 10 -11- 12 -14
Tris di crudo 3- 4-7-12
Gran crudo dell'Amo 2-4-12-14
Ostriche Fin de Claire (cad.) 4-14
G L Gamberi rossi (cad.) 4-12
G L Scampi (cad.) 4-12
G Flan di ricotta e zucchine con petali di lonzino stagionato 3-7-9-12
G Culatta con burrata pugliese 7-12

PRIMI

Gnocchetti di patate, cozze e zucchine alla scapece 1F-3-4-7-9-12-14
Mezzi paccheri al ragù di scorfano con crumble di pane alla menta 1F-4-9-12
Risotto ai frutti di mare 2-4-9-12-14
Ravioloni ricotta di bufala e spinaci con gamberi e crema di fave 1F-2-3-4-7-9-12
Tagliatelle rustiche con vongole lupino, asparagi e pomodorini 1F-3-4-9-12-14
La nostra padella di scialatielli allo scoglio 1F-2-3-4-9-12-14
Mezzi paccheri alla Norma 1F-5-7-9-12
Rigatoni alla gricia 1F-7-9-12





SECONDI

Bombette di pesce spada con pancetta dolce, caciocavallo e crema di scarola 4-7-9-12
Medaglioni di rana pescatrice con soubise di verdure a salsa all'aneto 4-9-12
Cotoletta di tonno alla milanese con pomodorini confit e maionese alla rucola 1F-3-4-5-12
Piovra alla piastra con taccole e pomodorini piccanti 4-9-12-14
Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio 1F-2-4-9-12-14
Gran fritto misto di gamberi, calamari, alici e verdure 2-4-5-12-14
Trancio di spada 4
Filetto d'orata 4
Gamberoni 2-4-12
Seppie 4-12-14
Grigliata mista 2-4-12-14
Tagliata di manzo rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 7
Tagliata di manzo con taccole e pomodorini piccanti

CONTORNI

Patatine fritte 5
Patate al forno
Verdure alla griglia
Insalata mista

MENU BIMBI

Pennette pomodoro e basilico 1F-9
Petto di pollo alla milanese con patatine fritte 1F-3-5
Fish and chips 3-4-5-12

DOLCI

Tiramisù 1F-3-7-12
Cremoso alla vaniglia con gel alla fragola 3-7-12
Cheese-cake scomposta con coulisse ai frutti esotici 1F-3-7-8-12
Mousse alla Nutella con crema alla vaniglia e arachidi al caramello salato 3-5-7-8-12
Dolce del giorno 1F-3-5-7-8-12
Ananas
Sorbetto al limone 3-7-8
Gelato al fiordilatte 3-7-8
Gelato al cioccolato 3-7-8

NUMERAZIONE QUADRO ALLERGENI

Cereali contenenti glutine da frumento 1F, cereali contenenti glutine da segale 1S,
cereali contenenti glutine da malto 1M, cereali contenenti glutine da orzo 1O

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, frutta a guscio contenente pinoli 8P, frutta a guscio contenente mandorle 8M,

frutta a guscio contenente noci e nocciole 8N

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

