

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.)	5
Alici marinate con emulsione al basilico	5
Bruschetta con burrata e acciughe	6
Cocktail di gamberi 2.0 (*gamberi al vapore con insalata ghiaccio, crema di avocado e mela verde, arachidi salate*)	6
Seppie arrostite con crema di patate ai funghi	6
Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe	7
Baccalà mantecato con crostoni di polenta	7
Insalatina di polpo con patate e asparagi di mare	7
Tartare di tonno con arancia e finocchio	8
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
Polpettine di manzo ai funghi	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*)	14
Acciughe del Cantabrico, riccioli di burro al coriandolo e pane al riso nero	11
Tartare di salmone con mela verde e crème fraiche ai mirtilli	12
Gamberi alla catalana (*gamberi al vapore con pomodorini, peperoni, cipolla rossa marinata, basilico e olio evo*)	12
Cozze alla marinara con crostoni di pane casereccio	13
Insalatina di gamberi, seppie e piovra con crema di patate ai funghi e mirtilli caramellati	13
Piovra alla piastra con crema di zucca , olio al rosmarino e cialde di pane carasau	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"*)	16
Tris di crudo di mare: *- Tartare di tonno con arancia e finocchio* *- Tartare di salmone con mela verde e crème fraiche ai mirtilli* *- Tartare di ricciola con zucchine marinate e melograno*	16
Gran crudo dell'Amo (*4 ostriche, 2 gamberi rossi, 1 scampo, 2 canocchie, tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di ricciola*)	42
Ostriche Fin de Claire (cad)	4,5
Canocchie (cad)	5
Gamberi Rossi (cad)	5,5
Scampi (cad)	6,5

ANTIPASTI DI TERRA

Strudel di pasta fillo con patate, funghi porcini e fonduta al brie	11
Culatta con burrata pugliese	13









PRIMI DI MARE

Fusilloni alla gricia di mare (*cacio,pepe,spada affumicato e guanciale croccante*)	13
Mezzi paccheri al ragù di polpo	13
Risotto ai frutti di mare	14
Scrigni alla burrata con gamberi, zucchine e gocce di zafferano	15
Gnocchetti alla zucca con vongole lupino, porcini e pomodorini	16
La nostra padella di scialatielli allo scoglio	16

PRIMI DI TERRA

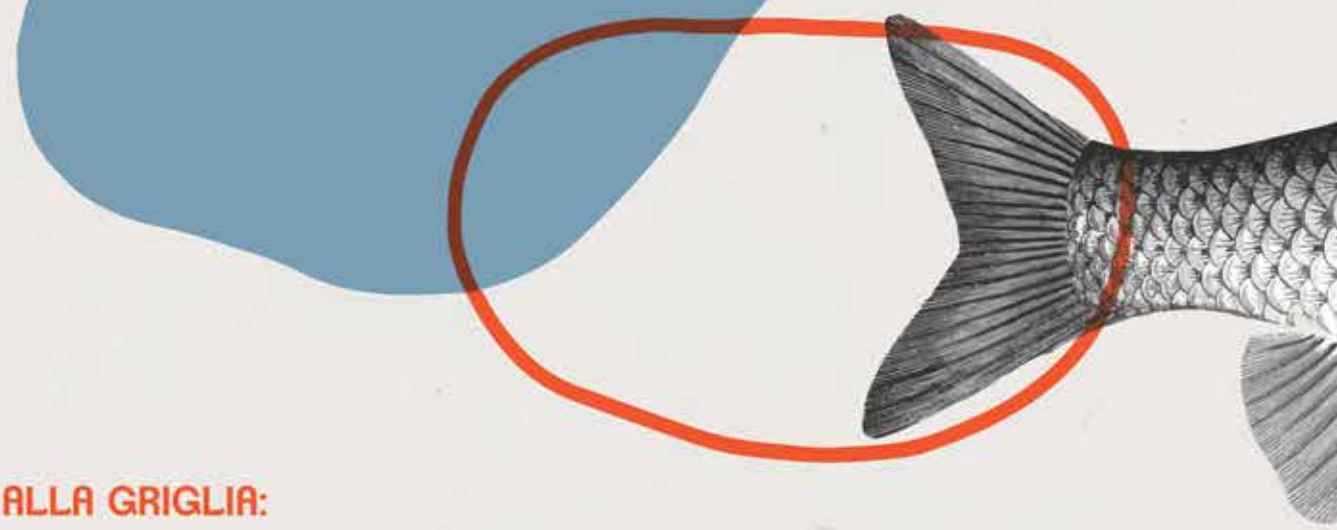
Ravioli del plin con funghi porcini, burro e salvia	12
Rigatoni alla Norma	12

SECONDI DI MARE

Bombette di pesce spada alla Norma (*involtini di pesce spada con melanzana fritta, salsa pomodoro, pomodorini, ricotta salata e basilico*)	16
Calamaro ripieno ai funghi con crema di zucca e mirtilli caramellati	18
Tagliata di tonno "vitellata" con spuma di patate allo zenzero (*tagliata di tonno con salsa demi-glace di vitello*)	19
Piovra alla piastra con indivia belga stufata	19
Zuppa di calamari, gamberi, piovra e cozze con crostoni di pane casereccio	20
Gran fritto misto di gamberi, calamari, alici e verdure	21







ALLA GRIGLIA:

Trancio di spada	15
Seppie	16
Filetto d'orata	17
Gamberoni	17
Grigliata mista (*gamberoni, piovra, seppia, orata, spada e sgombro*)	26

SECONDI DI TERRA

Tagliata di manzo con trevisana e fonduta al brie	19
Tagliata di manzo al Nero d'Avola	19

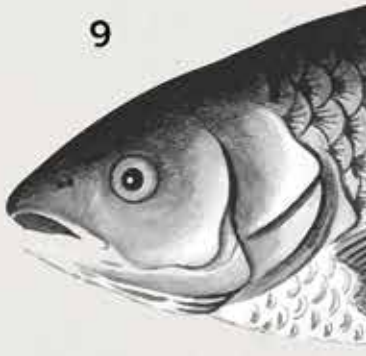
CONTORNI

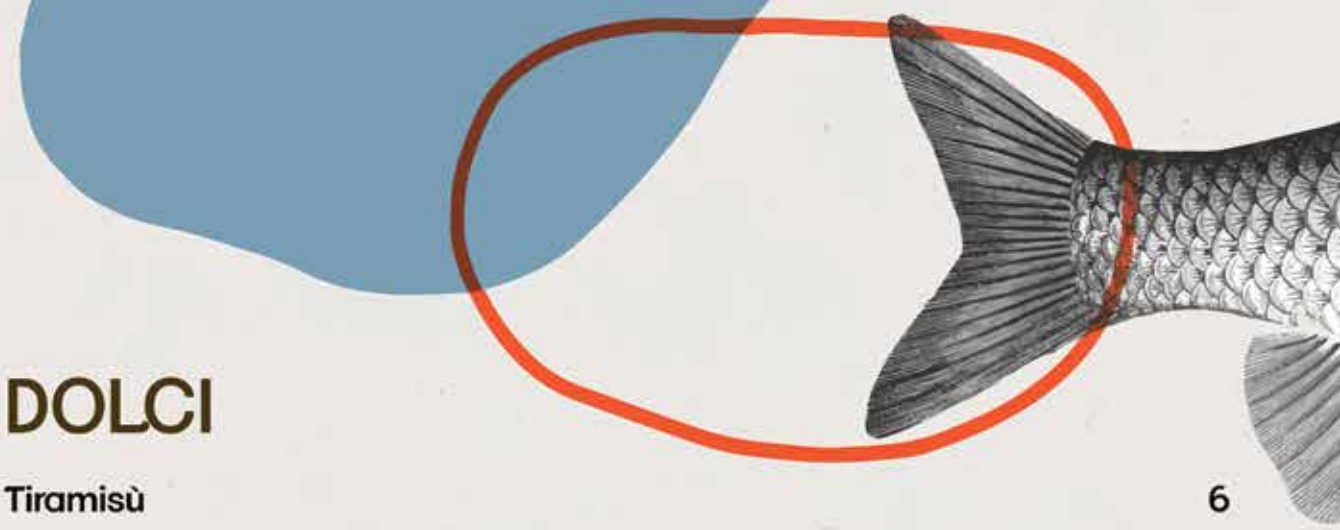
Patate fritte	5
Patate al forno	5
Verdure alla griglia	5
Insalata mista	4

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 composta di fichi al porto e zenzero	6
Panna cotta con gel al frutto della passione	6
Mousse al cioccolato con crema inglese allo zafferano e noci caramellate	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.

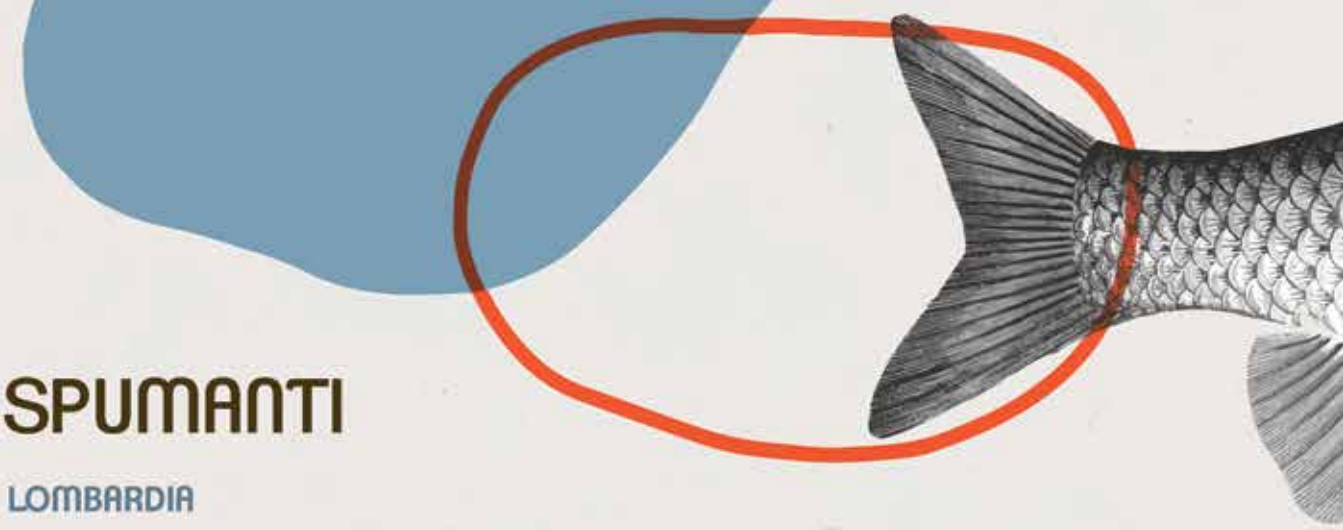
ART. 44 REG. UE 1169/2011
Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, arachidi, lupini, mandorla, nocciola, noci comuni, di cagiun, pecan, del Brasile e del Queensland, soia, uova, pistacchi, sedano, senape, latte, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, anidride solforosa, solfiti.

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

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







SPUMANTI

LOMBARDIA

Franciacorta 61 Saten (*Berlucchi*)	37
Franciacorta 61 Nature Dosaggio Zero (*Berlucchi*)	47
Franciacorta 61 Rosè (*Berlucchi*)	39
Franciacorta Till Dosaggio Zero (*Ca del Faro*)	42

VENETO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Gelmo (*Ciodet*)	25
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Dirupo (*Andreola*)	27

ALTO ADIGE

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

FRIULI

Ribolla Gialla spumantizzata Colli Sloveni (*Silveri*)	29
Il Grigio Royal Rosè Spumante (*Collavini*)	28

FRANCIA

Crémant D'Alsace Brut Blanc De Noir (*DOPFF*)	38

CHAMPAGNE

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





VINI BIANCHI

PER I VINI AL CALICE CHIEDERE AL PERSONALE.

VINO DELLA CASA

Pinot Bianco (*Serena*) • *Caraffa 1lt*	14
Pinot Bianco (*Serena*) • *Caraffa ½lt*	7
Chardonnay - vivace (*Serena*) • *Caraffa 1lt*	14
Chardonnay - vivace (*Serena*) • *Caraffa ½lt*	7

LOMBARDIA

Curtefranca Bianco (*Le Marchesine*)	22
Lugana Le Fornaci (*Tommasi*)	27

PIEMONTE

Gavi di Gavi (*Del Tetto*)	23
Arneis Blange (*Ceretto*)	29

TRENTINO

Chardonnay Trentino doc (*LaVis*)	23
Riesling Renano Trentino doc (*Endrizzi*)	27
Gewurztraminer Trentino doc (*Endrizzi*)	28

ALTO-ADIGE

Sauvignon (*Elena Walch*)	36
Gewurztraminer (*Elena Walch*)	38

LIGURIA

Pigato di Albenga doc (*Cascina Feipu dei Massaretti*)	26

VENETO

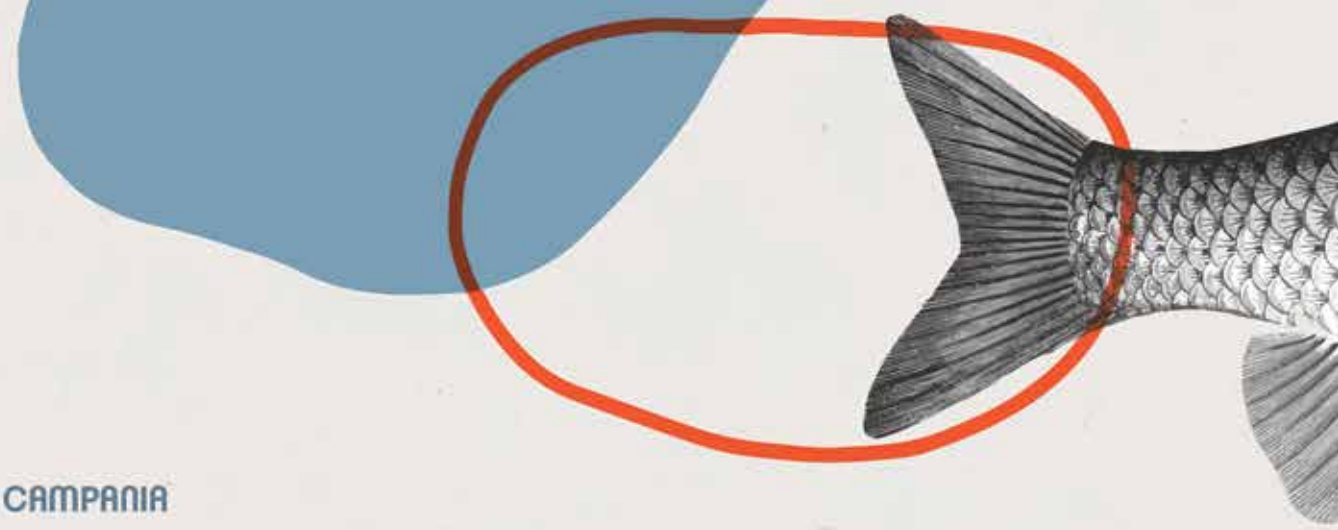
Muller Thurgau - vivace (*Cà Bolani*)	25

FRIULI

Sauvignon Friuli doc (*Pitars*)	24
Ribolla Gialla Colli Sloveni (*Silveri*)	28
Sharis (*Livio Felluga*)	29
Chardonnay Ciampagnis (*Vie De Romans*)	38
Ribolla Gialla Vinnae (*Jermann*)	44







CAMPANIA

Falanghina Falà (Sannio doc) (*Vigne storte*)	20
Fiano d'Avellino (Sannio doc) (*Vigne storte*)	20

MARCHE E ABRUZZO

Verdicchio dei Castelli di Jesi doc (*Santa Barbara*)	22
Passerina BIO Villa Angelica (*Velenosi*)	25
Pecorino Colli Abrutini igt Prope (*Velenosi*)	26

SICILIA

Grillo "Sur Sur" (*Donnafugata*)	28
Etna doc Le Sabbie dell'Etna (*Firriato*)	29
Vigna di Gabri (*Donnafugata*)	30
Chardonnay Chiarandà (*Donnafugata*)	40

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Elibaria doc (*Contini*)	29
Vermentino Capichera (*Lintori*)	36

FRANCIA

Pouilly Fumè (*Domaine Chauveau*)	40
Chablis Gran Vin de Bourgogne (*Chartron et Trebuchet*)	45

ISRAELE

Chardonnay Yarden (*Golan Heights Winery*)	45





VINI ROSSI

LOMBARDIA

Vino Bonarda doc – vivace (*Tenuta il Bosco*)	23
Sassella Valtellina Superiore docg (*Pietro Triacca*)	28

ALTO ADIGE

Teroldego Vigneti Delle Dolomiti igt (*LaVis*)	24
Pinot Nero Trentino doc (*LaVis*)	26

VENETO

Valpolicella classico doc (*Tommasi*)	25
Amarone della Valpolicella docg (*Cantina Colli Morenici*)	55

TOSCANA

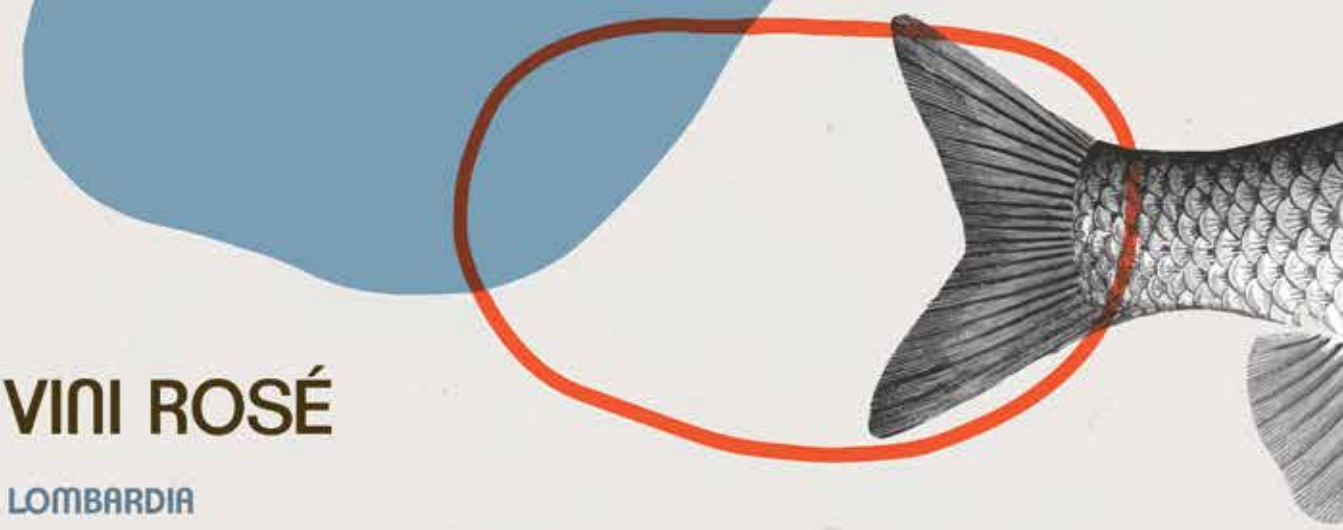
Morellino di Scansano docg Mentore (*Fattoria Mantellassi*)	24
Chianti docg (*Frescobaldi*)	26
Brunello di Montalcino docg (*San Giorgio*)	55

PUGLIA

Negroamaro Salento igt Orus (*Vinosia*)	24

SICILIA

Nero D'Avola (*Firriato*)	29
Mille e Una Notte (*Donnafugata*)	75



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*) 27

SICILIA

Lumera (*Donnafugata*) 29

VINI DESSERT

PIEMONTE

Moscato d'Asti docg (*Castello del Poggio*) 25

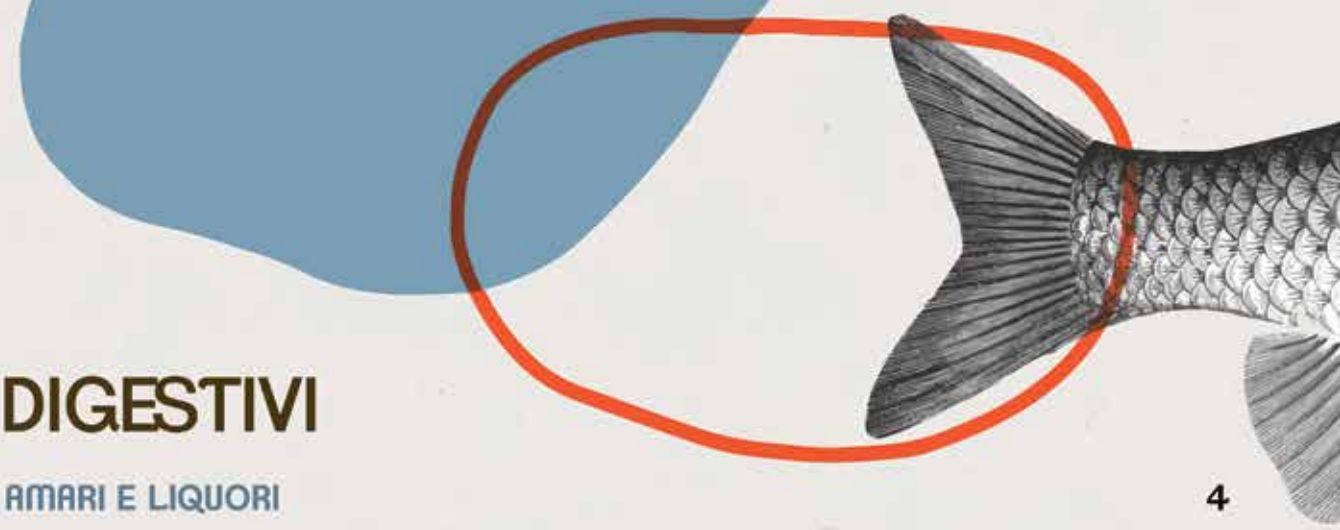
SICILIA

Passito Terre Siciliane "L'Ecrù" 0,5 lt (*Firriato*) 37

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 Tennesse 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, 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
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 GIN PRESO BENE	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
Cocktail di gamberi 2.0 2-4-5-12
Seppie arrostite con crema di patate ai funghi 4-7-9-12-14
Moscardini in guazzetto con crostini di pane alle erbe 1F-4-9-12-14
Baccalà mantecato con crostoni di polenta 4-9-12
Insalatina di polpo con patate e asparagi di mare 4-9-12-14
Tartare di tonno con arancia e finocchio 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
Polpettine di manzo ai funghi 1F-3-9-12

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-3-4-5-6-7-9-10-12
Empanadas del Plata 1F-2-3-4-5-6-7-9-10-12
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 al coriandolo 3 pane al riso nero 1F-M-4-6-7-10-12-13
Tartare di salmone con mela verde e crème fraiche ai mirtilli 4-7-12
Gamberi alla catalana 2-4-12
Cozze alla marinara con crostoni di pane casereccio 1F-4-9-12-14
Insalatina di gamberi,seppie e poiovra con crema di patate ai funghi e mirtilli caramellati 2-4-7-9-12-14
Piovra alla piastra con crema di zucca , olio al rosmarino e cialde di pane carasau 1F-4-7-9-12-14
Tagliere di salumi di mare, marmellata mango e arancia, pane ai semi di papavero 1F-4-8-10-11-12-14
Tris di crudo 4-7-12
Gran crudo dell'Amo 2-4-12-14
Ostriche Fin de Claire (cad.) 4-14
Canocchia 2-4-12
Gamberi rossi (cad.) 2- 4-12
Scampi (cad.) 2-4-12
Strudel di pasta fillo con patate, funghi porcini e fonduta al brie 1F-7-9-12
Culatta con burrata pugliese 7-12

PRIMI
Fusilloni alla gricia di mare 1F-3-4-6-7-9-10-12
L Mezzi paccheri al ragù di polpo 1F-4-6-9-10-12-14
G L Risotto ai frutti di mare 2-4-9-12-14
Scrigni alla burrata con gamberi, zucchine e gocce di zafferano 1F-2-3-4-6-7-9-10-12
Gnocchetti alla zucca con vongole lupino, porcini e pomodorini 1F-3-4-6-7-9-10-12-14
L La nostra padella di scialatielli allo scoglio 1F-2-3-4-6-9-10-12-14
Ravioli del plin con funghi porcini, burro e salvia 1F-3-6-7-9-10-12
Rigatoni alla Norma 1F-6-7-9-10-12







SECONDI
Bombette di pesce spada alla Norma 4-7-9-12
Calamaro ripieno ai funghi con crema di zucca e mirtilli caramellati 1F-3-4-7-9-12-14
Tagliata di tonno "vitellata" con spuma di patate allo zenzero 4-7-9-12
Piovra alla piastra con indivia belga stufata 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 con trevisana e fonduta al brie 7-9-12
Tagliata di manzo al nero d'Avola 9-12

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-3-5-6-7-9-10-12
Fish and chips 3-4-5-12

DOLCI
Tiramisù 1F-3-7-12
Cremoso alla vaniglia con composta di fichi al porto e zenzero 3-7-12
Panna cotta con gel al frutto della passione 7-12
Mousse al cioccolato con crema inglese allo zafferano e noci caramellate 3-7-8N-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 CONTRASSEGNATI CON UNO O PIÙ NUMERI POSSONO CONTENERE COME INGREDIENTI O IN TRACCE LE SOSTANZE O LORO DERIVATI ASSOCIATI AL RELATIVO NUMERO