

*Cucinare è come "amare",
O ci si abbandona completamente...
O si rinuncia!*



"aMare"...L' oasi del gusto, in riva al mare a Milano Marittima

"Amare" rappresenta un' iniziativa culinaria e di ospitalità promossa da un gruppo di giovani appassionati di gastronomia e amore per il mare. Concepito come una vera e propria oasi dell'ospitalità, una food valley in riva al mare, dove la bellezza del paesaggio si fonde armoniosamente con la passione culinaria. Diverse soluzioni ristorative che utilizzano prodotti freschi e locali, celebrando il patrimonio gastronomico dell' intera penisola. Gli "SCUGNIZZI" in pizzeria, le "RAGAZZE" al bar, le "GIACCHE BIANCHE" in cucina e tutte le persone di "amare", nei loro occhi, nei loro gesti, potreste anche non trovare quello che cercate, ma l'amore per il lavoro lo troverete sempre. E si sa' che quando c'è l'amore c'è tutto!!! Abbiamo un sogno... diventare un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica unica, arricchita dalla magia del mare. Tu vuoi farne parte?

**I ragazzi della food valley
"AMARE"**

BEACH RESTAURANT

MENU

everyday
12:00 - 15:30

PER INIZIARE E CONDIVIDERE...

Bruschettone 10

Di pane di semola, Crudo di parma 24 mesi, stracciatella e pomodori marinati al basilico

Bao 12

Con alici marinate nostrane, cetrioli all'arancia, scarola riccia e ricottina

Biglie 10

Di pesce azzurro croccanti, rucola e maionese al cocco e lime

Gnocco fritto 12

Baccalà in carpaccio, pesca nettarina, rughetta e cioccolato bianco

Pinsa 14

Croccante con insalatina di vitello cbt, lattughino e salsa tonnata

Bocconcini 14

Di salmone alle mandorle, insalatina coleslaw e chutney agrodolce

I CLASSICI E NON SOLO...

Cozze 14

In zuppetta con pomodoro e pane grigliato

Spiedone 27

Di pesce scomposto, con verdure grigliate e misticanza

Il Fritto 20

Di pesce con verdure

Manzo 24

In tagliata al sale di cervia e rosmarino con patate al forno

Branzino 20

Bbq, con finocchi agli agrumi, cus cus alle verdure e misticanza

Tegame 15

Di moscardini in zuppetta, olive, capperi e pane

Gamberi 16

Con riso integrale e venere e salsa al curry dolce

Bun 15

Di mora romagnola, con scamorza affumicata, pomodoro, lattuga e salsa segretissima

LA SFOGLINA...

Chitarra 18

Alle vongole nostrane, olio extra vergine d'oliva Tenuta Paganelli

Tagliolino 18

Cacio e pepe cozze di Cervia e lime (inimitabili) la ricetta dell'ELISA

Gran Cappelletto 18

Di ricotta di bufala, "AOP" di patate, battuta di manzo, grana e nocciole

Passatelli 16

Asciutti con datterini dolci, melanzane e stracciatella di bufala

Gnocchetti 18

Di patate fatti in casa crema al basilico, gamberi, pinoli tostati e limone

Strozzapreti 18

All'amatriciana di polpo all'alloro, bacon e scaglie di pecorino dolce

Tagliatella 13

Al ragù romagnolo

Lasagna 15

Della tradizione (come piace a Giorgio)

FRESCHEZZE

Pokè

Con riso integrale e venere, tonno al sesamo, cavolo rosso marinato, ananas, grana e salsa ponzu

15

Fresella

Con spada affumicato, olive leccino, scaparolo, salame nostrano e pomodorini

15

Tagliere

Di salumi e formaggi delle colline romagnole con piadina calda e squaquerone

17

Assiette

Di prosciutto di parma dolce e melone cantalupo

11

Carpaccio

Di salmone affumicato fatto da noi, fragole, pane tostato e guacamole

17

Seppioline

Locali al vapore, giardiniera home made e misticanza

15

Plateaux Amare

Insalatina di mare, alici marinate, carpaccio di salmone e fragole, tartare di tonno e ananas, carpaccio di baccalà e cioccolato bianco

28

INSALATE

Adriatica

Lattughino, filettino di tonno, cipolla marinata, feta, pomodorini, olive e salsa tzatziki

15

Pineta

Con lattughino, bresaola, giardiniera home made pinoli e grana

15

Nettuno

Seppia e polpo, verdure croccanti, misticanza e dressing al limone

16

Caprese

Con mista verde, mozzarella, pomodori e crostini all'origano

11

"DFC"

Con petto di pollo grigliato, lattughino pomodorini, grana e uova sode

15

Classica

Con mista verde, carote, pomodori e cetrioli

7

CONTORNI

Verdure alla griglia

Patatine fritte

6

Patate chips home made

Patate al forno al rosmarino

DOLCEZZE

La nostra Crema catalana alla vaniglia

Il tiramisù

La trilogy ai tre cioccolati biscuit al caffè e cacao

7

La Cheese cake allo squaquerone e frutti di bosco

I NOSTRI LIQUORI ARTIGIANALI

Un tuffo nel passato (solo da NOI)

Cherry alle visciole romagnole

4

Crema di lemoncello

Liquore al babbà (non poteva mancare)

Coperto 2,50

PIZZERIA A'MARE

...una nuova pizza da amare

Lasciatevi avvolgere dalla tradizione **NAPOLETANA**, dal croccante alla **ROMANA** "a modo nostro", oppure condividete la bontà della **FRITTA** o prova il nostro speciale **PADELLINO!**

Qui la passione per gli impasti è forte, ben 5 varietà!

È una nuova idea di pizza, con le radici nella sabbia e lo sguardo fisso sul mare.

E per chi pensa che la pizza sia solo salata, sorpresa: la facciamo anche **DOLCE!**

Pizzeria A(MARE)... dove l'amore per la pizza è di casa!

La Tonda

pranzo e cena

Diversamente classica, un mix di farine selezionate, impasto tradizionale napoletano, lunga lievitazione e tutte da amare

Schiacciata 5

Bianca con olio rosmarino e sale di Cervia

Marinara Dop 11

con pomodoro San Marzano, olive leccino, capperi, olio all'aglio, acciughine e origano

Margherita 10

con pomodoro san marzano, fiordilatte di agerola, basilico e olio evo

Bufalotta 12

con pomodoro San Marzano, datterino giallo, fior di latte, in uscita mozzarella di bufala, olio evo e basilico

Susetta 13

con fiordilatte, prosciutto cotto arrosto e funghetti in carpaccio, basilico

Americana 10

con fiordilatte, wurstel artigianale e patatine

Zio Gino 16 pomodoro san marzano, fiordilatte, polpo, salame, peperoncino e basilico



Partenopea 13

fior di latte di agerola affumicato, friarielli saltati e salsiccia di maialino

Braccopizza 16

fior di latte affumicato, pomodorini rossi e gialli, in uscita bocconcini di mozzarella, prosciutto crudo 24 mesi, grana in scaglie, rucola e limone

Mortazza 15

con fior di latte, mortadella bolognese pesto di pistacchio radicchio e stracciatella di bufala

Cervese 16

fior di latte affumicato, cozze di cervia, fiori di zucca e scoparolo

Billy 13

fior di latte, pomodorini rossi e gialli, basilico, melanzane grigliate e stracciatella di bufala

Amor di polenta 15

fior di latte, polenta, tonno, pomodori secchi, rucola e pinoli

Amare 18 fior di latte, pomodorini rossi e gialli, bresaola, stracciatella e noci tostate

LA FRITTA

cena

La prima vera pizza napoletana è quella fritta, dove il forno era un lusso.

4 spicchi di Impasto morbido e dorato, serviti con ingredienti del territorio e non solo, con abbinamenti insoliti e tradizionali, oppure nell' innovativo "Conetto" (omaggio a franco pepe)

O per i più devoti, gli "angioletti"... provali tutti non farteli raccontare

Indiavolata ma non troppo 12

con salamino piccante romagnolo, stracciatella di bufala miele, mandorle e basilico

il Conetto "Peppino" 2pz 10

Napoli-Milano Marittima, i paesi del nostro chef rinchiusi nel suo piatto preferito Ricotta di bufala, parmigiano 36 mesi, fior di latte di agerola, prosciutto crudo di parma e limone

Angioletti....ma attenti inducono al "peccato" 8

straccetti di pasta pizza dorati con tartare di pomodori e cozze di Cervia al peperoncino e rucola

cena

IL PADELLINO

4 spicchi, di impasto con farine di semi integrale, altissima idratazione e cotte al padellino per una consistenza “ diversamente napoletana”

Emiliana 12

con ragù bolognese “100 ore” con parmigiano reggiano in crema ricordando la lasagna della nonna

Tonno subito 17

tartare di tonno, cipolla marinata “goduriosa” fatta da noi e fior di latte

cena

IL PANPIZZOTTO ROMANO

4 pezzi la mattonella, impasto a lunga lievitazione, croccante due volte con doppio crunch, omaggiando la “romana” ma a modo nostro

Il Campagnolo 8

con erbe saltate fior di latte, ravigiolo e pane aromatizzato

Il catto 8

con prosciutto cotto e patate e fior di latte

VINI

BOLLICINE

Pignoletto Tizzano DOCG "Casalecchio di Reno"	21
Blanc de Noir Extra brut Millesimato 2020 BIO "Tenuta Santa Lucia"	35
Prosecco Superiore DOCG Brut "Italo Cescon"	23
Trento DOC Brut Millesimato 2021 "Altemasi"	36
Franciacorta DOCG Brut "Contadi Castaldi"	38
Franciacorta Rosa Rosae Bru'.t "Bersi Serlini"	39
Franciacorta Essence Satèn Brut Millesimato 2020 "Antica Fratta"	49
Altalanga DOCG Brut Millesimato "Cuvage"	38
Franciacorta Nature Non Dosato "Enrico Gatti"	52
Franciacorta Cuvèe Prestige Extra Brut "Cà del Bosco"	59
Bollinger Special Cuvèe Brut	100
Ruinart Rosè Brut	130

ROSATI

Sangiovese Rosato Filarino IGT "Poderi dal Nespoli"	21
Rosa dei Frati "Cà dei Frati"	30

BIANCHI

Famoso Rambela IGT "Tenuta Uccellina"	18
Albana Bianco di Ceparano DOCG "Fattoria Zerbina"	24
Lugana Frati DOC "Cà dei Frati"	30
Chardonnay Altkirch DOC "Colterenzio"	25
Gewurztraminer DOC "San Michele Appiano"	29
Pinot Grigio Il Tralcetto DOC "Italo Cescon"	23/14
Sauvignon Pitars "San Martino al Tagliamento"	20
Sharis IGT "Livio Feluca"	34/19
Verdicchio Classico Superiore "Tre Ripe" DOC BIO	23
Pecorino IGP "Tenuta Ulisse"	25
Passerina IGP "Tenuta Ulisse"	25
Falanghina DOC "Feudi di San Gregorio"	25/15
Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"	27
Grillo Kebrilla DOC BIO "Fina"	22
Vermentino di Gallura Superiore Cucaione DOCG "Pietro Mancini"	24

ROSSI

Sangiovese IGT "Tenuta Santodeno"	16
Pinot Nero Il Tralcetto IGT "Italo Cescon"	24
