

IL MENU A LA CARTE

Autunno Inverno 26 27



ALL' ANNO 

Le Degustazioni *Proposte All'Amo*

"L' Essenziale"

50

- .Ricciola agli agrumi, salsa ponzu e olio EVO
 - .Polpo alla brace
 - .Tubetto, Scampi, burro, limone e polvere di rosa
 - .Branzino alle mandorle
 - .Il Parrozzo di Ada
- 1,2,4,5,6,7,8,9,14 | Senza glutine a richiesta |

"Mare e Memoria"

65

- .Ricciola agli agrumi, salsa ponzu e olio EVO
 - .Alici e puntarelle
 - .Polpo alla brace
 - .Tubetto, Scampi, burro, limone e polvere di rosa
 - .Scrippelle n'buss
 - .Rombo "pipindun e ove"
 - .Il Parrozzo di Ada
- 1,2,3,4,5,6,7,8,9,14 | Senza glutine a richiesta |

All'Amo Ristorante di pesce contemporaneo
"Il mare dell'Adriatico, interpretato con stile e passione."
La nostra cucina è organizzata per offrire eventuali servizi senza glutine

Chef Tommaso Ballone

La Degustazione di Antipasti *Proposte All'Amo*

"Il Percorso Adriatico"

35

Mix di antipasti freddi, o tartare e carpacci, con antipasti caldi
1,2,4,6,7,8,9,11,14 | Senza glutine a richiesta |

"La Gran Degustazione"

70

Plateau di frutti di mare e crostacei, antipasti freddi, tartare e carpacci, antipasti caldi
1,2,4,6,7,8,9,11,14 | Senza glutine a richiesta |

Gli Antipasti *Selezionati All'Amo*

Il Gran Plateau (minimo due persone)

a persona 40

Ostriche, frutti di mare e crostacei selezionati secondo disponibilità del giorno
2,4,8,9,11,14 | Senza glutine |

Ricciola agli agrumi, salsa ponzu e olio EVO

18

Freschezza e vivacità agrumata con un tocco orientale contemporaneo
4,5,6,8 | Senza glutine |

Ostrica Divina, Scardovari, Isabel o Palmaria

al pezzo 6

Servita al naturale per esaltarne la mineralità e le note iodate
4,14 | Senza glutine |

L'Insalata di mare me la ricordo così

15

Polpo, seppia e frutti di mare con verdure croccanti, agrumi ed olio extravergine d'oliva
4,9,14 | Senza glutine |

Alici e puntarelle

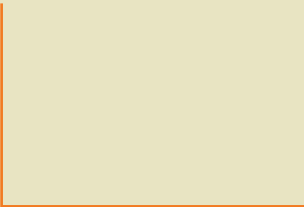
15

Alici fritte e puntarelle croccanti in piacevole contrasto tra gusto e freschezza
4 | Senza glutine |

Polpo alla brace

18

Vellutata di cime di rapa e grano saraceno soffiato
1,4,14 | Senza glutine a richiesta |



Le Degustazioni sono da ordinare necessariamente per l'intero tavolo

I Primi Piatti *Selezionati All'Amo*

Linguina alle vongole 15

Pasta artigianale Zaccagni, prezzemolo fresco e peperone rosso
1,4,9,14 | Senza glutine a richiesta |

Rintrocilo allo scoglio 15

Pasta fresca dell’Antico Pastaio in un sugo di mare ricco e profumato
1,2,4,9,14 | Senza glutine a richiesta |

Paella alla Villa (minimo due persone) a persona 19

Peperone, pomodoro e cipolla si sposano con seppie, crostacei e frutti di mare
2,4,9,14 | Senza glutine |

Tubetto Scampi, burro, limone e polvere di rosa 18

Pasta artigianale Zaccagni
1,2,4,7,9 | Con glutine |

Scrippelle n'buss 18

Omaggio alla tradizione abruzzese reinterpretato in chiave marinara
1,3,4,7,9 | Con glutine |

I Secondi Piatti *Selezionati All'Amo*

Frittura dell'Adriatico 15

Calamari, chips di patate alla paprika dolce, pesciolini e pescetti
2,4,6,14 | Senza glutine |

Rombo "pipindun e ove" 22

Filetto di rombo, peperoni alla brace e salsa bernese
3,4 | Senza glutine |

Branzino alle mandorle 18

Aneto e melanzana in agrodolce
4,6,8 | Senza glutine |

Pescato del giorno variabile

Preparazione del giorno secondo disponibilità del mercato ittico
4 | Senza glutine |

Pranzo Business *Proposto All'Amo*

"Formula pranzo veloce"

25

Coperto incluso
Bevande e caffè esclusi

Un primo ed un secondo a scelta tra le seguenti opzioni:

I Primi Piatti *Selezionati All'Amo*

- Linguina alle vongole
- Rintrocilo allo scoglio

I Secondi Piatti *Selezionati All'Amo*

- Branzino alle mandorle
- Frittura dell'Adriatico

Dal lunedì al venerdì, festivi esclusi

I Piatti della Tradizione *Selezionati All'Amo*

Il Brodetto del giovedì

35

1,2,4,9,14 | Senza glutine a richiesta |

*Solo il giovedì, il nostro brodetto alla pescarese: seppie, triglie, scorfano, pannocchie e altri pesci dell'Adriatico in una zuppa intensa e profumata, cotta secondo l'antica ricetta pescarese.
Da gustare con pane tostato e vista mare.*



Viale Primo Vere 65, Pescara
Telefono +39 085 813 7646
www.allamoricettedalmare.it
info@allamoricettedalmare.it