

# Il menù a la carte

---

PRIMAVERA ESTATE 2026

LO STRILLO DEL MARE

EDIZIONE SOSTENIBILE

*deliziarsi di giorno*  
**il Pranzo**

*estasiarsi di sera*  
**la Cena**



gustiamo

ALL' AMO

RICETTE DAL MARE

CominciAMO con gli antipasti

Il trionfo del Crudo

Il Gran Plateau (minimo 2 persone) a persona 45

Ostriche, frutti di mare, scampi, gamberi rossi e selezione di tartare e carpacci, da 10 a 15 tipologie  
2,4,7,8,9,11,14  
Senza glutine

Tartare del pescato del giorno 18

Agrumi, olio EVO e sale marino, per un assaggio fresco e pulito  
4  
Senza glutine

Selezione di tartare e carpacci 20

5 assaggi di crudo selezionati, tra tartare e carpacci del giorno  
2,4,7,8,9,11,14  
Senza glutine

Ostrica Gillaudeau, Scardovari, Palmaria o Mor al pezzo 6

Servita naturale, per apprezzarne mineralità e iodio  
4  
Senza glutine

L'esaltazione del Cotto

Selezione di antipasti freddi 18

Un giro di mare fresco e delicato, tra preparazioni a freddo e marinature, 5 assaggi scelti dallo Chef  
2,4,7,8,9,11,14  
Senza glutine a richiesta

L'Insalata di Mare me la ricordo così 15

Polpo e Seppia con verdure croccanti, profumo di agrumi e olio EVO  
4,9,14  
Senza glutine

Selezione di antipasti caldi 18

Assaggi caldi espressi, tra fritti leggeri e cotture delicate, 3 assaggi scelti dallo Chef  
2,4,7,8,9,11,14  
Senza glutine a richiesta

Polpo alla griglia su gaspacho di pomodoro e gocce di burrata 18

4,7,9,14  
Senza glutine

Pranzo Business ALL'AMO

Formula pausa pranzo 25

Dal lunedì al venerdì, festivi esclusi Coperto incluso  
Bevande, caffè e dessert non inclusi

La formula include

Due portate a scelta tra un primo ed un secondo  
tra le seguenti opzioni:

Proseguiamo con i primi piatti

- Linguina Artigianale Zaccagni alle vongole
- Rintrocilo fresco dell'Antico Pastaio allo scoglio

Insistiamo con i secondi piatti

- Seppioline e Calamari grigliati
- FriggiAmo: frittura leggera in farina di riso, croccante e profumata alla paprika dolce

Una pausa pranzo essenziale e raffinata:  
pochi elementi, scelti con cura, per portare a tavola il meglio della nostra cucina di mare.

Proseguiamo con i primi piatti

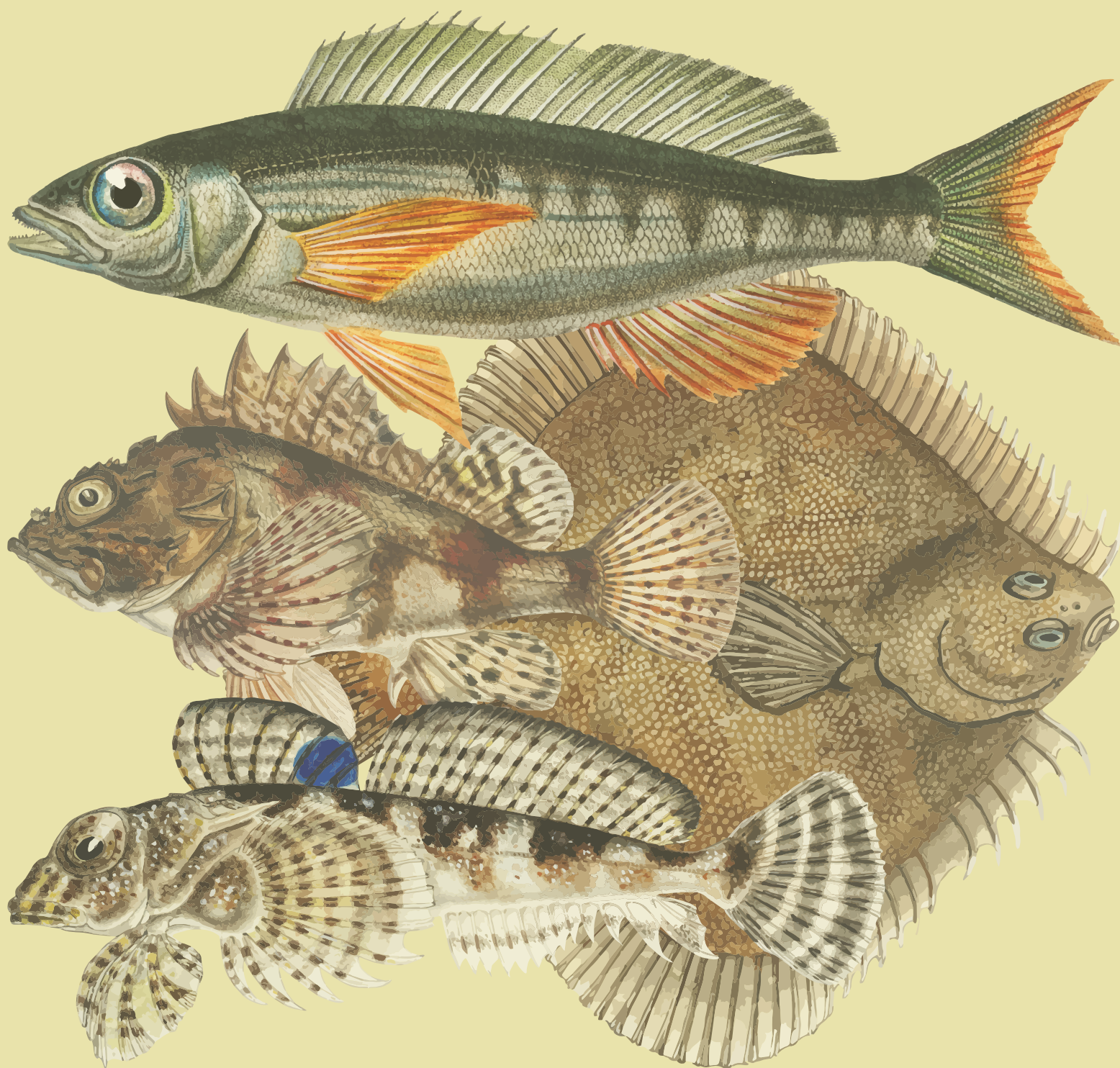
|                                                                                                                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Linguina Artigianale Zaccagni alle vongole</b><br><i>Vongole in bianco, prezzemolo fresco e peperone rosso</i><br>1,4,9,14<br>Senza glutine a richiesta                                               | 15 |
| <b>Rintrocilo fresco dell'Antico Pastaio allo scoglio</b><br><i>Cozze, vongole e crostacei in un sugo di mare ricco e profumato</i><br>1,2,4,9,14<br>Senza glutine a richiesta                           | 15 |
| <b>Gnocchi di patate agli Scampi</b><br><i>Gnocchi morbidi e scampi in salsa delicata, con profumo di mare</i><br>1,2,3,4,7,9<br>Con glutine                                                             | 15 |
| <b>Riso acquarello alla Marinara</b><br><i>Riso cremoso ai profumi dell’Adriatico, con frutti di mare e crostacei</i><br>2,4,9,14<br>Senza glutine                                                       | 18 |
| <b>Tagliatella Greca Artigianale Zaccagni con polpa d’astice e salsa delicata</b><br><i>Astice protagonista, salsa vellutata e finale delicatamente agrumato</i><br>1,2,4,9<br>Senza glutine a richiesta | 25 |
| <b>Tonnarelli cacio e pepe con battuto di crudo e lime</b><br>1,2,3,4,7<br>Senza glutine a richiesta                                                                                                     | 15 |

Insistiamo con i secondi piatti

|                                                                                                                                                                                           |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Seppioline e Calamari grigliati</b><br><i>Griglia viva, olio buono e una spruzzata di limone per esaltarne la dolcezza</i><br>4,14<br>Senza glutine                                    | 18                                  |
| <b>FriggiAmo: frittura leggera in farina di riso, croccante e profumata alla paprika dolce</b><br><i>Calamari, chips di patate, pesciolini &amp; pescetti</i><br>2,4,5,6<br>Senza glutine | 15                                  |
| <b>Tagliata di Tonno con cipolla fresca e pomodorini rossi</b><br><i>Tonno scottato, pomodorini succosi e cipolla fresca per una nota croccante</i><br>4,9,12<br>Senza glutine            | 18                                  |
| <b>Pescato del giorno</b><br><i>Cottura leggera, fondo profumato e contorno di stagione</i><br>4<br>Senza glutine                                                                         | prezzo variabile in base al pescato |

I piatti della Tradizione

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Il Brodetto del Giovedì</b><br>1,2,4,9,14<br>Senza glutine a richiesta<br><br><i>Solo il Giovedì,<br/>il nostro brodetto alla pescarese: seppie, triglie, scorfano, pannocchie e altri pesci dell’Adriatico<br/>in una zuppa intensa e profumata, cotta secondo l’antica ricetta pescarese.</i><br><br><i>Da gustare con pane tostato e vista mare.</i> | 35 |
| <b>Coperto</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3  |



ALL' AMO   
RICETTE DAL MARE

Viale Primo Vere 65, Pescara

+39 085 813 7646

[www.allamoricettedalmare.it](http://www.allamoricettedalmare.it) | [info@allamoricettedalmare.it](mailto:info@allamoricettedalmare.it)