AMAREA

LUGANO

WWW.AMAREA.CH
@AMAREA.LUGANO

FINGER FOOD & SHORT DRINK

EASY

GAMBERO MARINATO CON SPUMA DI BURRATA, CROCCANTE AL BACON ACCOMPAGNATO DA SHOT DI "NEGRONI AL ROSMARINO" O SHOT DI ANALCOLICO "WHITE CORAL" — 14

CEVICHE DI BRANZINO ALLE LECHE DE TIGRE DE PERU' *ACCOMPAGNATO DA SHOT DI "GIN TONIC LIME & CETRIOLO" O SHOT DI ANALCOLICO "WHITE TIGER"* — 18

SFERA CROCCANTE DI POLPO CON HUMMUS DI CECI E PAPRIKA AFFUMICATA ACCOMPAGNATO DA SHOT "SPICY MEZCAL MULE" O SHOT ANALCOLICO "HUMMUS & SMOKE" — 18

ANTIPASTI

ARROSTICINI DI MARE, TANDOORI E MAIONESE ALLA PAPRIKA — 18

BAO BUNS DI PULLED BACCALA', CAVOLO CAPPUCCIO, CIPOLLA ROSSA E SALSA BBQ — 18

PANELLE CROCCANTI, TARTARE DI BRANZINO, SESAMO E SALSA SPICY — 18

ROLLATINE DI MELANZANE AL FORNO CON CREMA DI LATTE, PARMIGIANO E VELLUTATA DI POMODORO — 16

IL CANNOLO - TARTARE DI MANZO RACCHIUSA IN UNA SFOGLIA DI PATATE CROCCANTE — 26.50 — 22.50

LA BUFALA CAPRESE RIPIENA CON ACQUA DI POMODORO, SU LETTO DI POMODORI VERDI, ORIGANO SELVATICO DI MONTAGNA E CAVIALE AL BASILICO — 22.50

INSALATE

INSALATA VERDE — 6.50

INSALATA MISTA — 9.50

INSALATA AMAREA, CON VERDURE, MISTICANZA E BOUQUET DI CAMPO — 26.50 — 15.50
POSSIBILE AGGIUNGER: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PETTO DI POLLO, GAMBERI.

PRIMI & RISOTTI DA AMARE

EASY

MEZZE MANICHE CON SPADA FRESCO, POMODORINI DATTERINI E GRANELLA DI PISTACCHIO	26	
PACCHERI FRESCHI CON VELLUTATA DI BARBABIETOLA, SALSA TZATZIKI E PESTO LIGURE	25	
TONNARELLI CACIO&PEPE CON VELLUTATA DI CAVOLFIORE	26.50	
RAVIOLI DI ASTICE CON EMULSIONE DI BISQUE, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA CROCCANTE E POLVERE DI CARAPACE	38.50	30
PARMIGIANA DI MELANZANE CON SPADA, STRACCIATELLA DI BURRATA E AGRETTI FRITTI	24	
RISOTTO AL GAMBERO ROSSO, ZUCCHINE, ZAFFERANO E FIORI DI ZUCCA	28	
RISOTTO AL BLU DI CAPRA, BURRO DI NOCCIOLA AL PORTO E LIME FRESCO	24	
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE CON DATTERINO GIALLO E TERRA DI POMODORI SECCHI	28	

SECONDO NOI

EASY

POLPO ALLA PIASTRA (200GR) AMAREA, SCAROLA ARROSTITA CON STRACCIATELLA, ACCIUGHE, POMODORI SECCHI SU TERRA DI OLIVE NERE	32
IL "CUOPPO" - FRITTO & MORE CON LA SUA SALSA AMAREA	36
GALLETTO ALLA DIAVOLA GRIGLIATO CON SALSA CHIMICHURRI ALL'HARISSA	28
ENTRECOTE CROCCANTE DI BLACK ANGUS (200 GR) IMPANATA AL BURRO CHIARIFICATO CON ROSMARINO, RUCOLA E POMODORINI	38
BRANZINO (200 GR) CON SALSA ALLE VONGOLE, BATTUTA DI POMODORO ED INSALATINA DI PATATE TIEPIDE	36
BACCALA' (200 GR) PREPARATO IN VASOCOTTURA SU CREMA DI CECI, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA E BASILICO	32
TATAKI DI TONNO (200 GR) AL SESAMO CON TARTARE DI POMODORO VERDE E LAMPONE	36

BURGERS

		EASY
AMAREA: POLPO ARROSTITO,STRACCIATELLA, SCAROLA, ACCIUGHE, POMODORI SECCHI E TERRA DI OLIVE NERE	28	
GOLD BURGER: BRANZINO, INSALATA DI CAVOLO VIOLA, TZATZIKI E CIPOLLA MARINATA	28	
CRISPY FISH BLACK: PANINO AL CARBONE CON MERLUZZO CROCCANTE, FRIARIELLI E MAIONESE AL LIME	26	
VEGAN: BURGER VEGANO CON SONGINO, POMODORO E SALSA AL WASABI	24	
PULLED PORK: MAIALE CBT SFILACCIATO, RACLETTE, POMODORO, CIPOLLE STUFATE E MAIONESE AL PESTO DI BASILICO	26	

CONTORNI

VERDURE DELL'ORTO	9.50	
PATATE FRITTE	8	
PATATE NOVELLE AL FORNO	8	
CONTORNO DI STAGIONE	10.5	

BABY

PASTA CON POMODORO O PESTO DI BASILICO	16,50	12,50
BAO BURGER CON CHICKEN NUGGETS E PATATINE FRITTE	16,50	

I NOSTRI DESSERT

CALI' BABA': BABA' STRATIFICATO AL LIMONE, GRANELLA DI PISTACCHIO E LIMONCELLO ICE	12,50
SPUGNA DI ANGURIA E MANDARINO CON MANDORLE SABBIATE E SALSA AI FICHI D'INDIA	10
TIRAMISU' DECOSTRUITO CON CREMA DI ZABAIONE, MASCARPONE AL SIFONE, SAVOIARDI AL CAFFE' E CACAO IN POLVERE	10
CHEESCAKE AL LIMONE CON GRANELLA DI PISTACCHIO	14,50
MILLEFOGLIE AL MISO CON CARAMELLO SALATO, CREMA AL MISO E FRAGOLE FRESCHE	14,50
MATCHA FONDANT: CUORE DI CIOCCOLATO BIANCO E SORBETTO ALLO YUZU	14,50

Siamo a vostra disposizione per qualsiasi domanda.
Per qualsiasi ulteriore informazione sulle sostanze presenti nei nostri piatti e sugli allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.
We are at your service in case you have any further questions.
If you need any further informations regarding substances in our dishes and ingredients, you can consult our specific documentation, provided on request by our staff.