

ALMARE
RESTAURANT & BAR

~

Menù

Food Menu

2022

Chef ~ Roberto Russo

Indice

Table of contents and alimentary safety news 2

“I nostri piatti sono preparati al momento ed esclusivamente con prodotti freschi”
Si richiede alla gentile clientela di avvertire il personale preposto, in caso siate soggetti allergici o soffriate di intolleranza alimentari
We kindly requires our customers to let us know if they have any food allergies.

Si Accettano



Coperto / Cover Charge Euro 3,00

Antipasti 3
Appetizers - Hors d'oeuvre

Primi Piatti 4
Pasta Dishes

Secondi Piatti 5
Main courses

Dolci 6
Desserts

ALLERGENI ALLERGENS



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustaceans



Frutta a guscio
Nuts



Arachidi
Peanuts



Molluschi
Molluscs



Pesce
Fish



Solfiti
Sulphites



Soia
Soy



Semi di sesamo
Sesame seeds



Senape
Mustard



Sedano
Celery



Uova
Eggs



Lupini
Lupines



Latte
Milk



Congelato o abbattuto all'origine
Blast Freezing and Frozen

Antipasti *Appetizers - Hors d'oeuvre*



Carciofo, totani, patate e pecorino

Artichoke, squid, potato and sheep's milk cheese

18,00



Sgombro, lardo, tarallo, cime di rapa e nduja

Mackerel, lard, Turnip Greens, crunchy bread biscuit and 'Nduja (spicy meat spread)

16,00



Crudo di mare

Seafood crudité

30,00



Pizza, bufala, puntarelle, acciuga, capperi e cipollina

Pizza, Bufala mozzarella, chicory tips, anchovies, capers and baby onions

18,00



Baccalà, scalogno, papacelle e puntarelle

Baccalà (salted cod), shallots, Neapolitan round peppers and chicory tips

18,00



Uovo, peperone crusco, patate, pane e limone

Egg, dried tangy red peppers, potatoes, bread and lemon

16,00

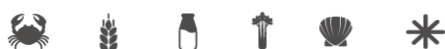
Primi Piatti *Pasta Dishes*



Tortello, crostacei, bisque, colatura di alici, gambero e sfusato amalfitano

Tortello (small pasta pockets filled with savoury stuffing) shellfish, bisque (rich seafood dip), anchovy liquor, prawns and Sfusato Amalfitano lemon

20,00



Riso, datterino giallo, seppia, sfusato amalfitano
(Min. 2 Pax)

Risotto, yellow baby tomatoes, capers, anchovies and Sfusato Amalfitano lemon

40,00



Cannellone, ricotta di bufala e rana pescatrice

Cannelloni (filled pasta cylinders), Bufala milkj ricotta cheese and monkfish

20,00



Linguina, vongole, cavolfiore e pane all'aglio

Linguine (flattened spaghetti sized pasta) clams, cauliflower, garlic bread

18,00



Vesuviotto, salsiccia, cime di rapa e pecorino

Vesuviotto (choice helical shaped pasta), italian sausage, turnip greens

16,00

Secondi Piatti *Main courses*



Pescato, patate, verdure di stagione e limone

Catch of the day, potatoes, seasonal greens, and lemon

25,00



Seppia, piselli e soppressata

Cuttlefish, peas and seasoned salami

20,00



Tonno, scarola napoletana, confettura dello chef

Tuna, Neapolitan escarole, Chef's dip

20,00



Guancia di vitello, patate e cime di rapa

Veal cheek, potatoes and turnip greens

18,00

Dolci *Desserts*



Il Limone

the lemon

10,00



Il tiramisù

Tiramisù

10,00



Yogurt, fragola e passion fruit

Yogurt, strawberry and Passion fruit

10,00