

ALMARE

bistrot

~

Menù

Food List

2022

By Chef-Alessandro Zuppardo

"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 € 2,50

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

Indice

Antipasti 3

Appetizers - Hors d'oeuvre

Primi Piatti 4

Main courses

Secondi Piatti 5

Second courses

Contorni 6

Side dishes

Dolci 6

Desserts

Pizze 7 - 8

Carta dei Vini 9 - 13

Wine List

Aperitivi Cocktail and Long Drinks

Aperol Spritz*Aperol, Prosecco, Seltz*

7,00

Limoncello Spritz*Limoncello, Prosecco, Seltz*

7,00

Campari Spritz*Campari bitter, Prosecco, Seltz*

7,00

Cuba Libre*Rum, Coca cola, Succo di limone*

8,00

Americano*Campari bitter, Vermouth rosso, Seltz*

7,00

Negroni*Campari bitter, Gin, Vermouth rosso*

9,00

Negroni Sbagliato*Campari bitter, Vermouth rosso, Prosecco*

9,00

Negroski*Vodka, Campari bitter, Vermouth rosso*

9,00

Cocktail Champagne*Prosecco, Brandy, Angostura, Ciliegina al maraschino*

10,00

Perfect Manhattan*Whisky, Vermouth rosso, Angostura*

10,00

Old Fashioned*Whisky, Soda, Zucchero, Ciliegina al maraschino*

10,00

Gin Tonic*Gin, Acqua tonica*

7,00

Gin Lemon*Gin, Lemonsoda*

7,00

Vodka Tonic*Vodka, Acqua Tonica*

7,00

Vodka Lemon*Vodka, Lemonsoda*

7,00

Whisky e Coca*Whisky, Coca cola*

7,00



Polpo arrosto, fave, patate, lardo

Roast octopus, broad beans, potatoes, lard

18,00



Crispy Rice, sgombro marinato e arrosto, cipolla caramellata

Crispy rice, grilled and soused mackerel, caramelized onion

16,00



Alici ripiene pappa al pomodoro, provola

Stuffed anchovies, tomato chutney, smoked mozzarella cheese

14,00

Degustazione di antipasti

Hors d'oeuvre taster platter

20,00



Sauté ai frutti di mare

Sautéed seafood

16,50



Selezione di salumi e formaggi con confetture

Cheese and cold cuts platter with confiture

18,00



Degustazione di montanarine (fantasia dello chef)

Montanarine taster / Chef's choice (fried mini pizzas)

12,00

Primi Piatti

Main courses



Fettucce, datterino giallo, aglio, colatura e acciughe Cetaresi

Noodles, yellow tomatoes, garlic, anchovies and their liquor from Cetara

16,50



Spaghettoni ai frutti di mare

Large spaghetti with seafood

16,50



Risotto alla pescatora, Sfusato Amalfitano

Min.2 pax

Seafood risotto, Sfusato Amalfitano lemon

18,00



Gnocchetti di patate, totani, fave e bottarga

Baby dumplings, squid, broad beans and mullet roe

18,00



Pacchero fritto, ricotta di fuscella e salsa Amatriciana

Fried Pacchero (large format pasta), ricotta cheese, bacon and tomato sauce

16,00



Mezza candela selezione Elisan, Ragù bianco, pecorino e crumble di pane

Mezza candela Elisan (short cylindrical pasta), minced meat sauce (tomato free), pecorino (sheep's milk cheese) bread crumble

14,00

Secondi Piatti

Second courses



Trancetto di pesce azzurro (secondo disponibilità), verdure di stagione, court bouillon al limone

Blue fish slice (depending on availability), seasonal greens, lemon court bouillon

18,00



Tonno scottato, Puttanesca di datterino giallo

Blanched tuna, tangy yellow tomato sauce

20,00



Il fritto misto, tempura di verdure e maionese allo sfusato

Mixed fried fish, vegetable tempura and Sfusato Amalfitano mayonnaise

18,00

Pescato del giorno
(al sale / all'acqua pazza)

Fresh "catch of the day" (salt baked/pan cooked with tomatoes, oil and seasoning)

S.Q.



Capicollo di maiale, bietole al burro, gel alla birra

Cured tender pork, beets in butter (chards), beer jelly

18,00






Manzo alle erbe, patate e demi glace

Beef and herbs, potatoes and demi glace

20,00

Contorni

Side dishes

	Verdure grigliate	
	<i>Grilled vegetables</i>	6,00
	Patate al forno	
	<i>Roast potatoes</i>	5,00
	Patatine fritte *	
	<i>French fries</i>	5,00
	Insalata mista	
	<i>Mixed salad</i>	5,00
	Insalata verde	
	<i>Green salad</i>	5,00
	Insalata Caprese	
	<i>Caprese (with tomatoes and mozzarella cheese)</i>	12,00
	 Insalatona mista con pomodorini, tonno, olive, mozzarella	
	<i>Jumbo mixed salad with baby tomatoes, tuna, olives, mozzarella</i>	12,00

Dolci

Desserts

  
Crostatina, crema alla vaniglia, frutta fresca (secondo stagione)

Vanilla tart, fresh fruit (as available)

7,00

  
Essenza di limone

Lemon Essence

7,00

   
Caffè', cioccolato e Baileys

Coffee, chocolate and Baileys

7,00

 
Fior di latte e Nutella

Fresh milk cream and Nutella

5,00

Margherita

Pomodoro, mozzarella, basilico olio extravergine di oliva

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, extravergine olive oil

6,00

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignon

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and champignon mushrooms

8,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio extravergine di oliva

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, extravergine olive oil

8,00

Saporita

Pomodoro, provola affumicata di Agerola, salsiccia, melanzane a funghetti, basilico, olio extravergine di oliva

Tomato sauce, Agerola smoked provola cheese, local sausage, aubergin, basil, extravergine olive oil

9,00

Scostumata

Provola affumicata, crema di patate, pancetta, cipolla, basilico

Smoked mozzarella cheese, potatoes cream, bacon, onion, basil

9,00

Al mare

Mozzarella di bufala, tonno, cipolla rossa marinata, datterino giallo, polvere di olive nere

Buffalo mozzarella, tuna, marinated red onion, yellow datterino tomato, black olive dust

12,00

Annaré

Mozzarella, pomodorini semidry gialli e rossi, origano, alici di Cetara aglio

Mozzarella, dry mix cherry tomatoes, oregano, anchovies and garlic oil

9,00

Rustica

Provola affumicata di Agerola, porchetta, patate al forno e scaglie di Grana

Smoked mozzarella cheese, roast pork, baked potatoes and flakes of parmesan cheese

10,00

Maiò

Mozzarella, gorgonzola, speck, granella di noci

Mozzarella cheese, blue cheese, speck, chopped walnuts

12,00

Bistrot

Mozzarella, Pomodorini gialli semi dry, stracciata di bufala, crudo di gamberi

Mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, buffalo cheese, raw shrimps

13,00

Mediterranea

Mozzarella, pomodorini, rucola prosciutto crudo e scaglie di grana

Mozzarella cheese, baby tomatoes, rocket, Parma ham and Parmesan flakes

10,00

Sfiziosa

Mozzarella, cornicione ripieno ricotta e salsa Amatriciana

Mozzarella cheese, filled crust with ricotta cheese and Amatriciana sauce

10,00

Estiva

Mozzarella di Bufala, pomodorini, salame napoli, ciuffi di ricotta

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, salami sausage, ricotta cheese

10,00

Bufalina

Mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini e basilico

Buffalo mozzarella, tomato, cherry tomatoes and fresh basil

9,00

Nerano

Crema di zucchine, provola, Chips di zucchine e pancetta arrotolata

Smoked mozzarella, zucchini and bacon

10,00

Fiocco

Panna, patata schiacciata, fior di latte, prosciutto cotto

Mozzarella cheese, potatoes, cream and ham

8,00

Al Mare bistrot "Selection"

PROSECCO - Trentino ~ Masottina

Prosecco Brut DOC "Calmaggiore"

Glera 100%

Bot. 75cl



6,00
22,00

WHITE WINE - Campania ~ ricordo #almare

Campania Bianco IGP "brezza marina" 2021

Fiano, moscato e malvasia

Bot. 75cl



5,00
18,00

RED WINE - Campania ~ ricordo #almare

Campania Rosso IGP "il salmastro" 2020

Aglianico barbera e primitivo

Bot. 75cl



5,00
18,00

WHITE WINE - Puglia ~ Agricole Vallone

Salento Bianco IGP "Versante Chardonnay" 2021

Chardonnay

Bot. 75cl



6,00
22,00

ROSE' WINE - Campania ~ D'Antiche Terre

Irpinia Rosato DOC "Elbe" 2021

Aglianico 100%

Bot. 75cl



6,00
19,00

WHITE WINE - Campania - Costa d'Amalfi ~ Tagliaferro

Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC "Tredici" 2021

Biancazita, Uva Pepella, Ginestrella

75cl

26,00

ROSE' WINE - Campania - Costa d'Amalfi ~ Az. Agricola Reale

Costa d'Amalfi Tramonti Rosato DOC "Getis" 2021

Piedirosso 80% Tintore di Tramonti 20%

75cl

28,50

ROSE' WINE - Francia - Côtes de Provence ~ Château Roubine

La Vie en Rose 2021

Grenache 50%, Cinsault 40% e Syrah 10%

Bot. 75cl

35,00

Bollicine

Sparkling Wine

Lombardia ~ Ca' del Bosco

Franciacorta Cuvèe Prestige Brut
Chardonnay 100%

75cl
70,00

Lombardia ~ Mirabella

Franciacorta Brut DOCG "EDEA"
Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

75cl
45,00

Lombardia ~ Mirabella

Franciacorta Brut Rosè DOCG
60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

75cl
48,00

Sardegna ~ Su'entu

Spumante Brut Su'Bri
Vermentino

75cl
30,00

Sardegna ~ Su'entu

Spumante Brut Su'Bri Rosè
Cannonau

75cl
35,00

Veneto ~ Adami

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut "Bosco di Gica"
Glera 100%

75cl
27,00

Francia ~ Montmartre

Champagne Ier Cru brut "PRIVILEGE"
Pinot Nero, Chardonnay

75cl
80,00

Vini Bianchi Italia

Italian's White Wines

Campania - Costa d'Amalfi ~ Az. Agricola Reale

Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC "Aliseo" 2021
Biancazita, Biancolella, Pepella

75cl
28,50

Campania - Costa d'Amalfi ~ Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi Furore 2021
Falanghina, Biancolella

75cl
35,00

Campania - Costa d'Amalfi ~ Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi Furore Fior d'uva 2020
Fenile, Ginestra, Ripoli

75cl
90,00

Campania ~ Sorrentino

Lacryma Christi del Vesuvio bianco DOC "Vigna Lapillo" 2018 75cl
Coda di Volpe 30,00

Campania ~ Casa d'Ambra

Ischia Biancolella DOC Tenuta Frassitelli 2021 75cl
Biancolella 100% 35,00

Campania ~ D'Antiche Terre

Fiano di Avellino DOCG 2020 75cl
Fiano 100% 25,00

Campania ~ I Favati

Fiano di Avellino DOCG "Pietramara Etichetta Bianca" 2019 75cl
Fiano 100% 38,00

Campania ~ D'Antiche Terre

Greco di Tufo DOCG "Le Saure" 2020 75cl
Greco 100% 25,00

Campania ~ I Favati

Greco di Tufo DOCG 2020 75cl
Greco 100% 29,00

Campania ~ Quintodecimo

Greco di Tufo DOCG "Giallo d'Arles" 2020 75cl
Greco 100% 70,00

Campania ~ Aia Dei Colombi

Falanghina del Sannio Guardia Sanframondi Vigna Suprema 2020 75cl
Falanghina 100% 25,00

Campania ~ D'Antiche Terre

Falanghina del Sannio DOC 2020 75cl
Falanghina 100% 20,00

Friuli Venezia Giulia ~ Attems

Friuli Pinot Grigio DOC 2020 75cl
Pinot Grigio 100% 25,00

Alto Adige ~ Kurtatsch Cortaccia

Südtirol Alto Adige Gewürztraminer DOC "Arenis" 2020 75cl
Gewürztraminer 100% 30,00

Friuli Venezia Giulia ~ Altùris

Venezia Giulia Sauvignon IGT 2020 75cl
Sauvignon Blanc 100% 26,00

Lazio ~ Omina Romana

Lazio Bianco IGP Hermes 2019

75cl
28,00**Sardegna ~ Su'Entu**

Vermentino di Sardegna Su'Orma DOC 2019

*Vermentino 100%*75cl
32,00

Vini Rossi Italia *Italian's Red Wines*

Campania - Costa d'Amalfi ~ Az. Agricola Reale

Costa d'Amalfi Tramonti Rosso DOC "Cardamone" 2019

*Piedirosso, Tintore di Tramonti*75cl
28,50**Campania ~ Tagliaferro**

Costa d'Amalfi Tramonti "Tramunte" 2017

*60%Piedirosso, 40%Tintore*75cl
26,00**Campania ~ Sorrentino**

Lacryma Christi del Vesuvio Vigna Lapillo 2016

*90% Piedirosso, 10% Aglianico*75cl
32,00**Campania ~ Casa D'Ambra**

Ischia Per e' Palummo DOC 2020

*Piedirosso 100%*75cl
25,00**Campania ~ Sanpaolo**

Taurasi Riserva 2012

*Aglianico 100%*75cl
35,00**Friuli Venezia Giulia ~ I Feudi di Romans**

Pinot Nero Doc 2018

*Pinot Nero*75cl
28,00

Veneto ~ Villa San Carlo

Valpolicella Superiore DOC "Campo Bianco" 2017

75cl

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

23,00

Toscana ~ Poliziano

Chianti Classico DOCG 2016

75cl

Sangiovese 100%

35,00

Toscana ~ Tenuta San Giorgio

Brunello di Montalcino DOCG "Ugolforte" 2014

75cl

Sangiovese grosso

65,00

Sardegna ~ Su'Entu

Marmilla Bovale IGT 2020

75cl

Bovale

27,00