



ANTIPASTI

LE NOSTRE PROPOSTE CRUDE

Profumo di mare: cozze nere, cozze pelose, noci, ostriche, tagliatella di seppie, scampi* e gamberi viola*

Crostacei on the rocks: 4 scampi* e 4 gamberi viola*

Ricci

Polipetti locali

I CARPACCI

Carpaccio di pesce dei nostri mari

Tartare di sarago con pomodorino, mandorle e basilico

Tartare di tonno* con erba cipollina e capperi

Tartare di salmone con finocchio e mandarino

Tartare di scampi* e arancia

Tartare di gamberi viola* con zuccina

LE NOSTRE PROPOSTE COTTE

Antipasto Samaré - 7 portate di mare - min. 2 persone

Antipasto Samaré - 7 portate miste di mare e di terra - min. 2 persone

Insalata di mare*

Salmone marinato agli agrumi con crostini di pane e burro salato

Mazzancolle del Mediterraneo* alla catalana

Gamberoni al sale*

Tatagi di tonno* in crosta di pistacchio e salsa di soia

Cocktail di scampi* o gamberi viola* con salsa rosa dello Chef

Frittino di calamaretti veraci*

*Prodotto e/o Ingrediente **potrebbe** essere congelato o surgelato all'origine.
In base alla stagionalità, servito fresco.



Sautè di cozze e vongole

Calamaro* gratinato “alla romagnola”

Spigola sfilettata fritta

Scampi* medi al ghiaccio

Scamponi* al ghiaccio

LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

Tagliere di formaggi e confetture

Tagliere di salumi e formaggi

Tagliere di carpaccio di manzo affumicato, Black Angus affumicato e prosciutto di agnello

Prosciutto Crudo di Parma 20 Mesi

CAVIALE

Caviale Calvisius Siberian gr.10 – Storione Siberiano

Caviale Calvisius Tradition Prestige gr.10 – Storione Bianco



PRIMI

DI MARE

Spaghettoni con polpa di riccio del mediterraneo*

Spaghettoni con pistacchio e gamberi viola*

Paccheri all'astice canadese vivo - min. 2 persone

Paccheri all'astice dell'atlantico vivo - min. 2 persone

Paccheri all'astice locale vivo - min. 2 persone

Calamarata al nero di seppia o normale con gamberi viola*, vongole veraci, fiori di zucca o zucchina e datterino giallo di Battipaglia

Spaghettoni con filetto di pesce locale, pomodori ciliegino e basilico

Mammoli (gnocchi) di patate viola con vongole veraci e pomodoro datterino giallo di Battipaglia

Tagliolini con trito di alghe marine, vongole veraci su pesto dello chef con rucola e noci

Tondotti ripieni di branzino con pesce spada* e olive denocciolate
Az. Agr. De Carlo su crema di zucca

Riso "Acquerello" ai frutti di mare* - min. 2 persone

Riso "Acquerello" con scampi* e arancia - min. 2 persone

Riso "Acquerello" al nero seppia con seppie fresche e tartare di gamberi viola*
min. 2 persone

Riso "Acquerello" all' aragosta viva - min. 2 persone

Tagliolini agli scampi*

Spaghetti alle cozze

Tagliolino al caviale con lingotto di caviale grattugiato

Tagliolini al nero di seppia con cacio e pepe e tartare ai gamberi viola*

*Prodotto e/o Ingrediente **potrebbe** essere congelato o surgelato all'origine.
In base alla stagionalità, servito fresco.



DI TERRA

Raviolone ripieno di burrata, con impasto di basilico su letto di pomodoro ciliegino e cacioricotta

Casereccia con salsiccia di Norcia, funghi cardoncelli e pistacchio

Fusillone su crema di melanzane, scaglie di caciocavallo podolico e capocollo di Martina Franca croccante

Cappellacci di carne con salsa bianca ai funghi porcini e formaggio alle noci

FLAMBÈ

Trancio di salmone al pepe rosa

Mazzancolle del Mediterraneo* all'arancia

Capasanta al Grand Marnier con ribes

Scampi* all'arancia

Scampi* medi

Scamponi*

Spaghettoni con filetto di pesce, pomodori ciliegino e basilico

Mammoli (gnocchi) di patate viola con vongole veraci, pomodoro datterino giallo di Battipaglia

Filetto di manzo al pepe verde

Ananas flambè con frutti di bosco

Crepes suzette

*Prodotto e/o Ingrediente **potrebbe** essere congelato o surgelato all'origine.
In base alla stagionalità, servito fresco.

SAMARÉ



SECONDI

DI MARE

Pesce pregiato dei nostri mari

Aragosta

Cicala greca

Astice locale

Astice dell'atlantico

Astice canadese

Scampi medi*

Scamponi*

Gamberoni viola*

Grigliata mista* (polpo, seppia, gamberone, pesce spada)

Trancio di pesce spada*

Frittura mista*

Frittura Imperiale

(scampi*, gamberi viola* e tutto il pescato dei nostri mari disponibile)

Mazzancolle del Mediterraneo alla griglia*

Polpo locale fresco alla griglia

Zuppa di pesce*

secondo disponibilità o su ordinazione

*Prodotto e/o Ingrediente **potrebbe** essere congelato o surgelato all'origine.
In base alla stagionalità, servito fresco.



DI TERRA

Filetto di manzo

Entrecôte di manzo

Costata di vitello

Tagliata di pollo

CONTORNI

Insalata

Patate fritte

Patate al forno

Verdure grigliate o spadellate

*Prodotto e/o Ingrediente **potrebbe** essere congelato o surgelato all'origine.
In base alla stagionalità, servito fresco.

SAMARÉ



BEVANDE

ACQUA

COCA COLA / FANTA 1 Litro

COCA COLA / FANTA 0,33 Litri

BIRRA NASTRO AZZURRO 0,62 Litri

BIRRA ARTIGIANALE MARGOSE BIRRANOVA CON ACQUA DI MARE - 0,33 Litri

CALICE DI VINO

DESSERT

DESSERT

DESSERT CALLEBAUT

*Prodotto e/o Ingrediente **potrebbe** essere congelato o surgelato all'origine.
In base alla stagionalità, servito fresco.

SAMARÉ



ALLERGENI

1. GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ceppi ibridati

2. CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

3. UOVA



Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

4. PESCE



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole parti

5. ARACHIDI



Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. SOIA



Prodotti derivanti come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7. LATTE



Ogni prodotto in cui viene usato: yogurt, biscotti, gelato e creme varie

8. SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

9. SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

10. ANIDRIDE SOLFOROSA



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, etc

11. SESAMO



Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

12. LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e simili

13. FRUTTA A GUSCIO



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

14. MOLLUSCHI



Canestrella, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc