

Ammos, semplicemente sabbia in greco.

La Puglia è molto famosa per le sue meravigliose spiagge:

strisce di sabbia fine o mezzelune di ciottoli formano vere e proprie opere dai riflessi dorati.

Il piacere della sabbia sotto i piedi nudi è uno di quelli a cui nessuno riesce a resistere, perché trasmette una sensazione di completa libertà e di fuga dalla vita reale.

Crudi freschissimi rivisitati in chiave pop moderna e ampia selezione del pescato del giorno, esaltato con cotture e abbinamenti speciali creati ad hoc dalla nostra brigata di cucina, per conquistarvi dal primo istante.

Ammos, simply sand in Greek.

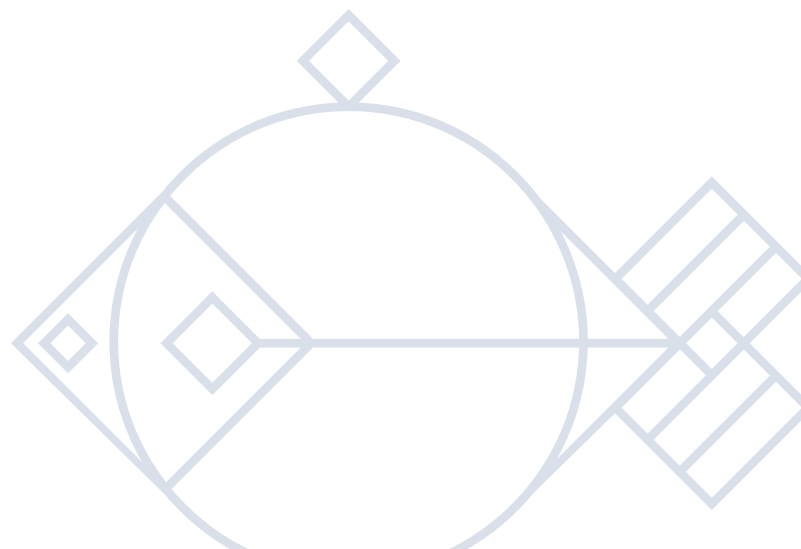
Puglia is very famous for its wonderful beaches:

fine sand or small pebbles form real works of art. No one can resist the pleasure of sand under bare feet which gives a feeling of freedom and escape from real life. Seafood tradition, fresh fish and highest-quality culinary interpretations:

Ammos Fish Bar is all this, and much more besides.

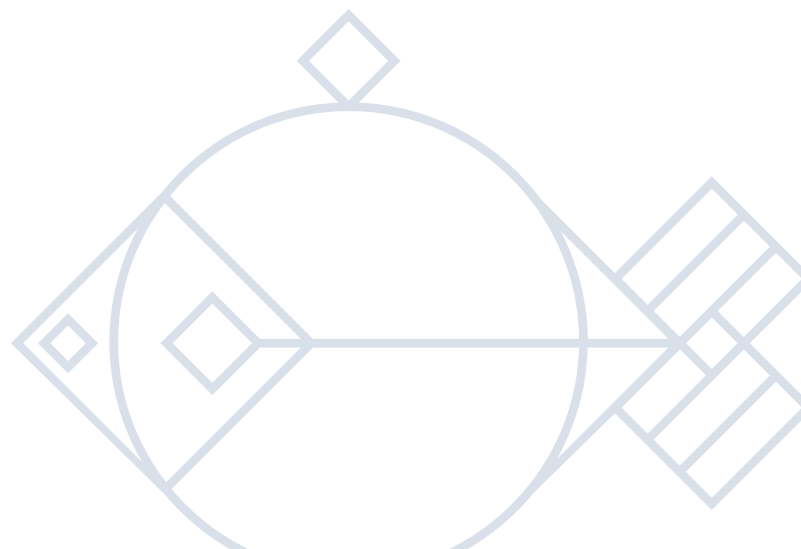
CRUDI ~ RAWS

Tagliatella di seppia flambata a crudo, ajo blanco al pecorino, cialda di ceci (1,4,7,8,9,14) Flambéed cuttlefish noodles, ajo blanco sauce with pecorino cheese, chickpea wafer	18
Tartare di tonno, guacamole, sedano, sale maldon (4,9) Tuna tartare, guacamole sauce, celery, Maldon salt	18
Dentice crudo e pelle arrosto, lardo di Patanegra e datterino giallo (4) Raw snapper cooked skin, Patanegra lard and yellow datterino tomato	20
Gambero viola, ricotta di masseria, chips di alga e confit di limoni (2,7,11) Purple prawn, sheep ricotta cheese, seaweed chips and lemon confit	20
Tartare del giorno (4,6,10) Tartare of the day	16
Ostrica camouflage 1 pz (8,14) Oyster 1 pc	8
Cozze crude, provola e briciole di tarallo (1,7,14) Raw mussels, provola cheese and tarallo crumble	12



AFFUMICATI E MARINATI ~ SMOKED AND MARINATED

Ombrina agli agrumi con fichi, caprino e mandorle tostate (4,7,12) Umbrine with citrus fruits, figs, goat cheese and almonds	20
Speck di ricciola, patate al lime, burrata e finocchietto (4,7) Speck of greater amberjack, lime potatoes, burrata cheese and fennel	18
Cefalo affumicato, puntarella otrantina, stracciatella (4,7,6) Smoked mullet, puntarella of Otranto and stracciatella cheese	16
Bresaola di tonno, maionese alle acciughe, rucola selvatica, peperone crusco (1,4,12) Tuna bresaola, anchovy mayonnaise, wild rocket, crusco pepper	20
Baccala in carpione, con cipolla rossa e pere estive (1,4,5,8,9) Marinated cod with red onion and summer pears	16
Ceviche di capesante al passion fruit, uova di balik (4,9,11,14) Passion fruit and scallop ceviche, balik eggs	22



INSALATE ~ SALADS

Avocado salad

Misticanza, avocado, sashimi di pesce bianco, mandorle, feta, dressing BN (1,3,4,6,7,8) 18
Mixed salad, avocado, white fish sashimi, almond, feta cheese, dressing BN

Polpo salad

Misticanza, patate, polpo al vapore, olive leccine, pomodori confit, dressing BN (3,9,10,11,14) 16
Mixed salad, potatoes, steamed octopus, black olives, confit tomatoes, dressing BN

PANINI ~ SANDWICHES

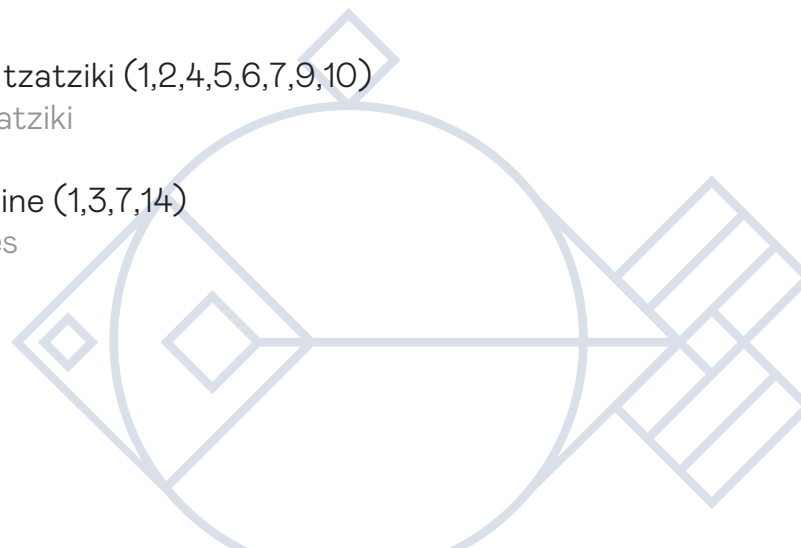
Steam bun artigianali serviti con chips di patate

Homemade steam buns with potato chips

Insalatina di astice, giardiniera, maionese di crostacei (1,2,3,5,7,8,9,10,12) 25
Lobster salad, giardiniera, shellfish mayonnaise

Sgombro confit alla mostarda, menunceddhra e salsa tzatziki (1,2,4,5,6,7,9,10) 14
Mackerel confit with mustard, cucumber sauce and tzatziki

Polpo cotto al cocchio, patate e tapenade di olive leccine (1,3,7,14) 16
Stewed octopus, potatoes and tapenade of black olives



PLATEAU ROYAL

Ostriche (14)
Oysters

4 al pz / per pc

Gamberi (2)
Prawns

14 per 100 gr

Scampi (2)

14 per 100 gr

Cozze pelose, noci di mare (14)
Selection of raw seafood

15

Ricci di mare in base alla disponibilità (4,14)
Sea urchins if available

2.5 al pz / per pc

Ammos plateau royal

(4 gamberi, 4 scampi, 4 ostriche, noci, Cozze, crudo di pescato e ricci secondo disponibilità) - (2,4,14)
(4 prawns, 4 scampi, 4 oysters, sea truffles, mussels, raw fish and sea urchins if available)

60



PESCATO FRESCO AL KG DALLA NOSTRA VETRINA ~ FRESH CATCH OF THE DAY

Crostacei (2)
Crustaceans

14 per 100 gr

Pesce (4)
Fish

8 per 100 gr

Cotture: al sale, in guazzetto, alla plancia, al cartoccio
Cooking choices: salt baked, stew, grilled, baked in foil



GLI IMMANCABILI ~ THE CLASSIC

Spaghetto cavalieri, vongole bottarga, e salicornia (1,4,9,14) "Cavalieri" spaghetti with clams, bottarga and Salicornia	20
Linguine integrali all'astice (1,2,4,9) Whole-wheat linguine with lobster	14 per 100 gr
Linguine cavalieri ai ricci di mare secondo disponibilità (1,4,9,14) "Cavalieri" linguine with sea urchins if available	25
Tubettoni al sugo di pescato (1,4,9) Tubettoni pasta with fish ragù	23



FRITTO & CO

Fritto misto di gamberi e calamari (1,2,8,14) Mixed fried of shrimps and squid	18
Polpette di polpo, mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine alla scapece (1,3,6,7,8,9,10,14) Octopus balls, mint mayonnaise, ponzu sauce, "alla scapece" courgettes	12
Panzerotti di mare (1,2,3,4,6,7,8,9,14) Apulian seafood panzerotti	10



DALLA PASTICCERIA BN LE NOSTRE MONOPORZIONI FROM BN PATISSERIE OUR SINGLE PORTIONS PASTRY

Sorbetto al limone e gel di basilico (1,3,7) Lemon sorbet with basil gel	8
Cheese cake di ricotta di masseria con frutti di bosco pochè (1,3,7) Cheese cake of ricotta cheese with pochés berries	9
Pot de crème al cioccolato, zenzero e amaretto (1,3,7) Chocolate, amaretto and ginger pot de crème	8
Spumone BN alla nocciola con croccante alle nocciole pralinate salsa al caramello (1,3,7,8) Hazelnut BN Spumone with hazelnut brittle and caramel sauce	10
Tagliata di frutta Selection of fresh fruits	10
Coperto e servizio Cover charge	3

Per qualsiasi allergia o intolleranza, il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione. Tutti i prodotti della nostra vetrina verranno utilizzati per una selezione di “special of the day” creata ad hoc dal nostro executive chef Simone De Siato.

I menu potrebbero subire delle variazioni a causa della disponibilità giornaliera del pesce.

Tutti i prodotti crudi e marinati subiscono un processo di abbattimento per debellare l’anisakis secondo quanto previsto dalla circolare n° 10 del 1992

For any allergy or intolerance, our staff is at your complete disposal.

All products from our Fish-bar are chosen for a selection of “special of the day” made by our executive chef Simone De Siato. The menu may undergo variations depending on the availability.

All raw and marinated products are treated with the blast chiller to eliminate “anisakis” as provided for in article n.10 of 1992.

LISTA ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine:

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio

8. Frutta a guscio:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Semi di sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂

13. Lupini e prodotti derivati

14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o *congelati o **surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

ALLERGENS

Food allergens and allergens present in foods

1. Cereals containing gluten:

(i.e. wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut, their derivative strains and by-products).

2. Crustaceans and products based on shellfish

3. Eggs and by-products

4. Fish and fish-based products

5. Peanuts and peanut-based products

6. Soy and soy-based products

7. Milk and dairy products (lactose included)

8. Shell fruit:

i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), walnuts of Brazil (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derived products

9. Celery and celery-based products

10. Mustard and mustard-based products

11. Sesame seeds and sesame seeds-based products

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO

13. Lupin beans and lupin beans based products

14. Molluscs and molluscs-based products

The food is prepared in the same establishment, therefore is not possible to avoid the potential cross-contamination even on foods that do not contain them in their formula and / or recipe.

We use fresh and / or *frozen or **deep frozen foods depending on seasonality and availability. For any doubts, please ask the staff.