

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 ~ RAW

Frìsa d'orzo con alici candite e intingolo verde <i>(1,4,9,10)</i> Barley frisa with candied anchovy	12
Tagliolino di Calamaro flambato a crudo e humus di ceci <i>(4,5,9,11)</i> Flambéed Squid noodles and chickpea hummus	18
Tartare di tonno, guacamole, sale Maldon e olio al sedano <i>(4,9)</i> Tuna tartare, guacamole sauce, Maldon salt and celery oil	20
Dentice crudo pelle cotta, olio affumicato e lardo <i>(4,9)</i> Raw snapper cooked skin, smoked oil and lard	22
Gambero viola, ricotta di pecora, chips di alga e olio al bergamotto <i>(2,7,11)</i> Purple shrimp, sheep ricotta cheese, seaweed chips and bergamotto oil	15
Tartare del giorno servito con selezione di oli dalla nostra salsamenteria <i>(2,4,9)</i> Tartare of the day served with selected oils from our salsamenteria	18

PLATEAU ROYAL

Ostriche (4) Oysters	3 p
Gamberi (4,2) Shrimps	14 l'etto / per hectogram
Scampi (4,2) Langoustines	5 p
Cozze pelose, noci di mare, ricci di mare (4) Selection of raw seafood	15
Marinato del giorno (4,9,11,14) Marinated of the day	9
Ammos Plateau Royal	60

AFFUMICATI E MARINATI ~ SMOKED AND MARINATED

Ombrina agli agrumi, fichi, caprino e mandorle <i>(4,7,12)</i> Umbrine with citrus fruits, goat cheese and almonds	20
Palamita, peperone crusco e pesto di melanzane <i>(4,5,11)</i> Palamita tuna, crusco pepper and eggplant pesto	16
Speck di ricciola, panzanella bianca e acqua di pomodoro <i>(4,1,9)</i> Speck of greater amberjack, white panzanella and tomato water	18
Cefalo affumicato, puntarella otrantina ripassata e stracciatella <i>(4,7,6)</i> Smoked mullet, puntarella of Otranto and stracciatella cheese	16
Baccalà in carpione con cipolla rossa e pere estive <i>(4,1,5,8,9)</i> Salted cod with red onion and summer pears	16

PANINI ~ SANDWICHES

Insalatina di astice, giardiniera e maionese di crostacei <i>(1,2,3,5,7,9,10,12)</i> Lobster salad, giardiniera and shellfish mayonnaise	18
Sgombro confit alla mostarda, salsa yogurt e menunceddhra <i>(1,2,4,5,6,7,9,10)</i> Mackerel confit with mustard, yogurt and cucumber sauce	14
Polpo cotto al coccio, patate e tapenade di olive leccine <i>(14,13,7,9)</i> Stewed octopus, potatoes and tapenade of black olives	16
Pezzetti di pescatrice al sugo <i>(1,3,5,7,4)</i> Monkfish tomato stew	15

GLI IMMANCABILI ~ THE CLASSIC

Spaghetto alle vongole veraci, bottarga e salicornia *(1,4,9,14)*
Spaghetti with clams, bottarga and Salicornia

18

Fritto misto di gamberi e calamari *(1,4,2,9,8,5,14)*
Mixed fried of shrimps and squid

18

PESCATO DEL GIORNO FRESCO ~ FRESH FISH OF THE DAY

Crostacei (2,4)

Shellfish

14

l'etto / per hectogram

Pescato (4)

Fresh fish of the day

8

l'etto / per hectogram

Cottura a scelta: al sale, in guazzetto, alla plancia, al cartoccio (4)

Cooking methods: salted, stew, grilled

Tutti i prodotti del nostro fish bar verranno utilizzati per una selezione di “special of the day” creata ad hoc quotidianamente dal nostro chef.
Il menu potrebbe 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

All products from our Fish-bar are chosen for a selection of “special of the day” made by our chef.
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

DALLA PASTICCERIA BN ~ FROM BN PASTRY
Monoporzioni / Our single portions pastry

Sorbetto al limone con gel di basilico Lemon sorbet with basil gel	8
Cheese cake di ricotta con frutti di bosco poche (1,3,7) Cheese cake of ricotta cheese with poche berries	9
Pot de cream al cioccolato e amaretto (1,3,7) Chocolate and amaretto pot de crème	8

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.