



AQUAMAREA



PRANZO
LUNCH



CHARMING ROOMS, FOOD & SPIRITS

WWW.AQUAMAREA.IT

SALPIAMO | LET'S SAIL



CRUDI E NUDI** | RAW AND NAKED 28

2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche

2 scampi, 2 shrimps, 2 oysters

POLPO NIPPO** | NIPPON OCTOPUS 16

Insalata di polpo e edamame (baccelli di soia lessati)

Octopus and edamame (boiled soybean pods) salad

TERRA IN VISTA | LAND IN SIGHT



SALUMI E BACI | CHARCUTERIE 20

Tagliere di salumi e formaggi locali con marmellate fatte in casa

Platter of local charcuterie and cheeses with homemade jams

PINSA | LIGHT FOCACCIA 15

Focaccia leggera con straciatella e capocollo

Light focaccia with fresh straciatella cheese and capocollo (salami made with pork neck)

MUCHO GAZPACHO 15

Zuppa fredda di pomodoro, verdure, olio EVO e basilico

Cold tomato soup, vegetables, EVO oil and basil

con burrata | with fresh burrata cheese

 **con tofu | with tofu**

 **VEGANO | VEGAN**



ATOLLI | ATOLS



CRUDO DI TONNO** | RAW TUNA 22

Crudo di tonno con humus di ceci, curcuma, lime e olio EVO

Raw tuna with chickpea humus, turmeric, lime and EVO oil

SALMONE SELVAGGIO** | WILD SALMON 22

Sashimi di salmone selvaggio con mayo di yozu

Wild salmon sashimi with yozu mayo

TARTARE AROMATICA | AROMATIC TARTARE 20

Tartare di manzo con emulsione di shiso,
tuorlo pastorizzato e insalatina al gin

Beef tartare with shiso emulsion, pasteurized yolk and gin salad

DOLCEMAREA | SWEET TIDE



CHOCO MOUSSE 8,5

Mousse di cioccolato bianco con crema al caffè speciale

White chocolate mousse with special coffee creamer

TIRAMISÙ 8,5

Tiramisù al tè matcha

Matcha tea tiramisù

- I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
- **Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
- Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

- Dishes marked with (*) may be prepared with frozen or deep-frozen raw material at origin.
- Some fresh animal products, as well as fishery products fed raw, undergo rapid blast chilling at -18°C to ensure quality and safety.
- We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

SERVIZIO | SERVICE 10%

