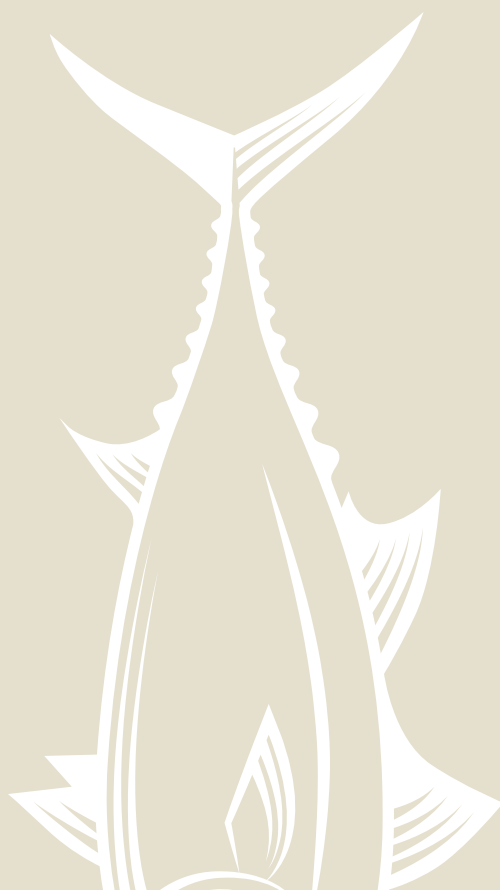


L'AMO

BISTRÒ DEL MARE

L'Amo è un tributo all'Italia ed alle coste
del Bel Paese. Un viaggio nei sapori senza
tempo da condividere con Voi.

Buon Appetito.





L'Amo is a tribute to Italy and
its beautiful shores. A journey into timeless
flavors to be shared with you.

Buon Appetito.

Siamo lieti di proporvi combinazioni di pesce crudo e cucinato che possono variare in base al pescato giornaliero. Preghiamo la gentile clientela di avvisare il nostro personale di eventuali intolleranze alimentari. Vi informiamo che tutti i piatti possono contenere tracce di: glutine, latte, uova, frutta a guscio, crostacei, molluschi, pesce, arachidi, solfiti, soia, lupini, sedano, senape, semi di sesamo e derivati.

We are pleased to recommend combinations of raw and cooked fish, which might change according to the catch of the day.

We invite you to promptly inform our staff of any food allergies. We inform that all our dishes may contain traces of: gluten, milk, eggs, nuts, shellfish, molasse, fish, peanuts, sulfites, soy, lupins, celery, mustard, and seeds.

ALL PRICES ARE INDICATED IN AED & ARE INCLUSIVE OF 7% MUNICIPALITY FEE & 10% SERVICE CHARGE & 5% VALUE-ADDED TAX

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO IN GUAZZETTO	165
Wild seabass, chickpeas, chili, hot pimento, cherry tomatoes	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA (S)	230
Grilled tiger prawns	
MERLUZZO GRIGLIATO (D)	175
Chargrilled cod, creamy potato, spinach	
FILETTI DI SAN PIETRO ALLA MUGNAIA (D, G)	485
John dory fillet in lemon butter sauce (2 persons)	

I SECONDI DI CARNE

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE (D)	175
Charcoal grilled lamb chops	
COSTATA DI WAGYU ALLA GRIGLIA (D)	550
Grilled wagyu rib eye on the bone grade 6 / 7	
GALLETTO AL MATTONE	145
Roasted baby chicken, baby potato mustard compote	
COTOLETTA ALLA MILANESE (D, G)	240
Breaded veal milanese style	

Zucchine (D, G, V)
Deep fried zucchini

Broccoletti (V)
Roasted broccoletti

CONTORNI
45 per side dish

Spinaci (V)
Spinach, ginger, lemon

Insalata di misticanza (V)
Mixed salad

Patate al forno (V)
Roasted potatoes

LE PASTE

SPAGHETTONE CACIO&PEPE E RICCI DI MARE (D, G) Spaghetti Mancini, sea urchins, pecorino cheese, black pepper	165
TAGLIOLINO AL TARTUFO DI STAGIONE (D, G) Homemade tagliolini, seasonal truffle	170
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE, CALAMARETTI E BOTTARGA (A, G) Spaghetti with clams, squid, mullet roe	160
RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SCAMPI E CAVIALE (A, D, S) Saffron risotto, langoustine, Oscietra caviar	195
RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (V, D) Seasonal mushroom risotto <i>Add Seasonal Truffle: 70</i>	120
AGNOLOTTI DEL “PLIN” RIPIENI DI AGNELLO (D, G) Homemade pasta stuffed with braised lamb	95
TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA, CAPPERI, OLIVE E TONNO ROSSO (G) Homemade tagliatelle in puttanesca sauce, raw red tuna tartare and olives	145
FREGOLA AI FRUTTI DI MARE (A, G, S) Sardinian seafood fregola	150

(A) Alcohol (D) Dairy (C) Crustaceans (G) Gluten (M) Mollusc (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

I NOSTRI CRUDI



PLATEAU ROYALE (S)
GAMBERI ROSSI E GAMBERI VIOLA DI
PORTO SANTO SPIRITO, SCAMPI, RICCIO DI
MARE, CAPESANTE, OSTRICHE

Seafood platter
Italian red prawns, Italian violet prawns,
langoustine, sea urchins, scallops, oysters

650 (2 persons)

1300 (4 persons)

ADD OUR CAVIAR SELECTIONS TO YOUR PLATEAU

Albino Adamas 30gr	2200	Oscietra Royal 250gr	4200
Oscietra Royal 50gr	1050	Beluga Calvisius 250gr	12000
Beluga Calvisius 50gr	2200	Oscietra Royal 500gr	9000
Oscietra Royal 100gr	1900	Beluga Calvisius 500gr	22500
Beluga Calvisius 100gr	5500		

I NOSTRI CRUDI

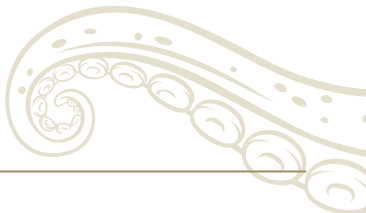
LE TRE TARTARE (G, S)	215
Italian red prawns & caviar, tuna with capers mayo & croutons, seabass with mullet roe, lime & celery salad	
CARPACCIO DI TONNO ROSSO CON PETALI DI POMODORO CANDITO	105
Bluefin tuna carpaccio, candied tomato petals	
SASHIMI DI RICCIOLA MEDITERRANEA CON PANZANELLA (G)	90
Galician amberjack sashimi, panzanella salad	
CRUDO DI ORATA, BOTTARGA E OLIO AL BERGAMOTTO	95
Seabream, mullet roe, bergamot oil	
BURRATA CON COULIS DI POMODORO E BARBABIETOLA (D, N, V)	120
Burrata cheese, heritage beetroot, tomatoes, walnuts	
TARTARE DI MANZO AL COLTELLO (G)	125
Piedmont fassona beef tartare	
<i>Add Seasonal Truffle: 50</i>	



DALLA PESCHERIA			
<i>From the seafood counter</i>		<i>price per piece</i>	
Carabineros (S)	180	Capesante	90
Carabineros prawns		Scallops	
Scampi (S)	135	Ostriche	45
Langoustine		Oyster	
Gamberi rossi (S)	105	Ostriche Italiane	65
Italian red prawns		Italian Oyster	
Gamberi viola (S)	105		
Italian violet prawns			

(A) Alcohol (D) Dairy (C) Crustaceans (G) Gluten (M) Mollusc (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

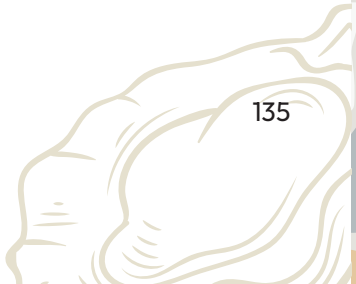
ANTIPASTI



INSALATA DI MISTICANZA (V)	80
L'Amo salad	
INSALATA MEDITERRANEA (G, S, C)	135
Mediterranean seafood salad	
MOSCARDINI IN GUAZZETTO MEDITERRANEO (M, G)	100
Baby octopus in tomato sauce Mediterranean style	
FRITTURA DI MAZZANCOLLE, SCAMPI, CALAMARI CACCIAROLI, GRANCHIO CON SALSA TARAMA AL LIME (G, S)	135
L'Amo fried platter with prawns, langoustines, calamari, crab, lemon tarama sauce	
POLPO ARROSTO DI PORTO SANTO SPIRITO CON CREMA DI PATATE (D)	115
Roasted octopus, potato cream, taggiasca olives	
MISTO GRATINATO, CAPESANTE, COZZE E CANNOLICCHI DI MARE (S, D, G)	160
Mix gratin, scallops, mussels and razor clams	
IMPEPATA DI VONGOLE E COZZE CON CROSTINI DI PANE (G)	150
Clams and mussels saute' in tomatoes sauce (for 2 persons)	

DAL FORNO

PINSA MARGHERITA (V, D, G)	95
Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce	
PINSA TARTUFO (V, D, G)	170
Truffle pinsa	
PINSA GAMBERI ROSSI E BURRATA (S, D, G)	190
Red prawns, burrata cheese	
PINSA MARINARA (G)	135
Oregano, tomato sauce and anchovies	

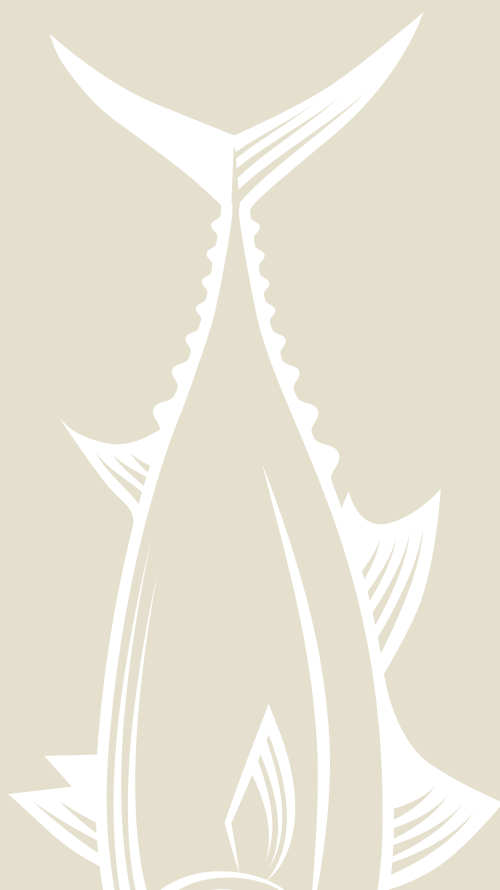


L'AMIO

BISTRÒ DEL MARE

Scopri la nostra selezione di
dolci tipici italiani...

Sarà amore al primo morso!



I DOLCI E GLI ABBINAMENTI

PROFITTEROL (D, G, N) 50

Hazelnut mousse, chocolate sauce, caramel

*Perfectly paired with: Muscat De beaumes-de-Venise 2008,
Domaine de Coyeux* 78

BABÀ TRADIZIONALE (D, G) 50

Citrus syrup, raspberry, chantilly cream

Perfectly paired with: L'amaro 60

BUDINO AL CRÈME CARMEL (D) 50

caramel pudding

Perfectly paired with: L'Amoncello 60

"TI...AMO...SU" (D, G) 80

L'Amo tiramisù at the table

*Perfectly paired with: Passito di Pantelleria "Ben Rye" 2019,
Donnafugata (coravin)* 200

SFERA CIOCCOLATO E LAMPONI (A, D, G) 50

Black forest

*Perfectly paired with: Moscato di Pantelleria "kafir" 2020,
Donnafugata* 85

GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO (D, N) 55

Home-made Bronte pistachio ice cream,
sour cherry topping

(D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts

DIGESTIVO

L'Amoncello	60
L'Amaro	60
Amaro di Angostura	55
Amaro Nonino	55
Fernet Branca	50
Branca Mentha	50

GRAPPA

Argiolas Grappa Tremontis	50
Nonino Vendemmia Millesimata	50
Nonino Moscato	60
Nonino Chardonnay Barrique	60
Gaja & Rey Grappa Chardonnay	125
Grappa Di Luce	125
Grappa Di Amarone	95

ALL PRICES ARE INDICATED IN AED & ARE INCLUSIVE OF 7% MUNICIPALITY FEE
& 10% SERVICE CHARGE & 5% VALUE-ADDED TAX

L'AMO

BISTRÒ DEL MARE

L'Amo è un tributo all'Italia ed alle coste
del Bel Paese. Un viaggio nei sapori senza
tempo da condividere con Voi.

Buon Appetito.



Pranzo Veloce menu

Available Monday to Thursday from 12 - 2pm

STARTERS

Choice of one

INSALATA DI MISTICANZA (V)

L'Amo salad

SASHIMI DI RICCIOLA MEDITERRANEA CON PANZANELLA (G)

Galician amberjack sashimi, panzanella salad

POLPO ARROSTO DI PORTO SANTO SPIRITO

CON CREMA DI PATATE (D)

Roasted octopus, potato cream, taggiasca olives

**FRITTURA DI MAZZANCOLLE, SCAMPI, CALAMARI
CACCIAROLI, GRANCHIO CON SALSA TARAMA AL LIME (G, S)**

L'Amo fried platter with prawns, langoustines, calamari, crab,
lemon tarama sauce

LE TRE TARTARE (G, S)

Sicilian red prawn & caviar, tuna with capers mayo & croutons,
seabass with mullet roe, lime & celery salad

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO (G)

Piedmont fassona beef tartare

(D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts

MAIN COURSE

Choice of one

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (V, D)

Seasonal mushroom risotto

GALLETTO AL MATTONE

Roasted baby chicken, potato mustard compost

**BRANZINO ALLA
GRIGLIA**

Grilled wild seabass with spinach

COTOLETTA ALLA MILANESE (D, G)

Breaded veal milanese style

SPAGHETTONE CACIO&PEPE E RICCI DI MARE (D, G)

Spaghetti Mancini, sea urchins, pecorino cheese,
black pepper

MERLUZZO GRIGLIATO (D)

Chargrilled cod, creamy potato, spinach

DESSERT

GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO (D, N)

Scoop of home-made Bronte pistachio ice cream,
sour cherry topping