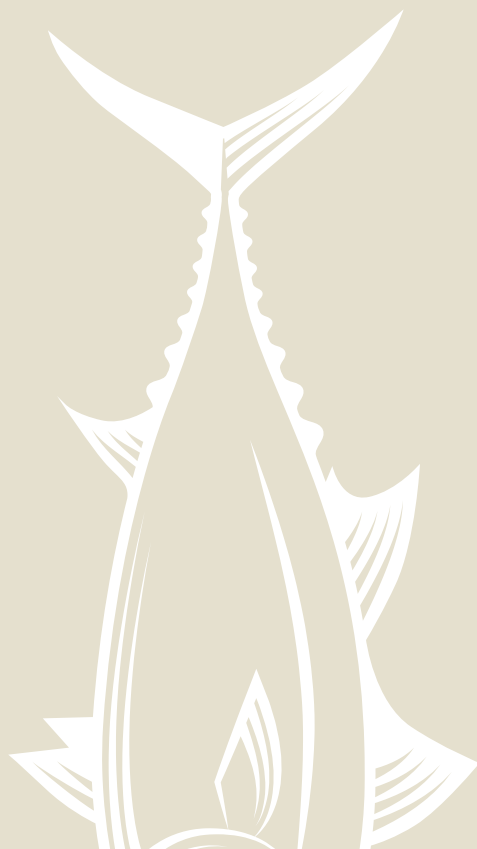


L'AMO

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 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

(2 persons)

(4 persons)



ADD OUR CAVIAR SELECTIONS TO YOUR PLATEAU

Oscietra Royal *50gr*

Beluga Calvisius *50gr*

Oscietra Royal *100gr*

Beluga Calvisius *100gr*

Oscietra Royal *250gr*

Beluga Calvisius *250gr*

Oscietra Royal *500gr*

Beluga Calvisius *500gr*

I NOSTRI CRUDI

LE TRE TARTARE (G, S)

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

Bluefin tuna carpaccio, candied tomato petals

SASHIMI DI RICCIOLA MEDITERRANEA CON PANZANELLA (G)

Galician amberjack sashimi, panzanella salad

CRUDO DI ORATA, BOTTARGA E OLIO AL BERGAMOTTO

Seabream, mullet roe, bergamot oil

BURRATA CON COULIS DI POMODORO E BARBABIETOLA (D, N, V)

Burrata cheese, heritage beetroot, tomatoes, walnuts

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO (G)

Piedmont Fassona beef tartare

Add Seasonal Truffle:



DALLA PESCHERIA

From the seafood counter

Carabineros (S)
Carabineros prawns

Scampi (S)
Langoustine

Gamberi rossi (S)
Italian red prawns

Gamberi viola (S)
Italian violet prawns

Capesante
Scallops

Ostriche
Oyster

Ostriche Italiane
Italian Oyster

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

ANTIPASTI



INSALATA DI MISTICANZA (V)

L'Amo salad

INSALATA MEDITERRANEA (G, S, C)

Mediterranean seafood salad

MOSCARDINI IN GUAZZETTO MEDITERRANEO (M, G)

Baby octopus in tomato sauce Mediterranean style

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

POLPO ARROSTO DI PORTO SANTO SPIRITO CON CREMA DI PATATE (D)

Roasted octopus, potato cream, taggiasca olives

MISTO GRATINATO, CAPESANTE, COZZE E CANNOLICCHI DI MARE (S, D, G)

Mix gratin, scallops, mussels and razor clams

IMPEPATA DI VONGOLE E COZZE CON CROSTINI DI PANE (G)

Clams and mussels sauté in tomatoes sauce (*for 2 persons*)

DAL FORNO

PINSA MARGHERITA (V, D, G)

Buffalo mozzarella cheese, tomato sauce

PINSA TARTUFO (V, D, G)

Truffle pinsa

PINSA GAMBERI ROSSI E BURRATA (S, D, G)

Red prawns, burrata cheese

PINSA MARINARA (G)

Oregano, tomato sauce and anchovies



LE PASTE

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

Spaghetti Mancini, sea urchins, pecorino cheese, black pepper

TAGLIOLINO AL TARTUFO DI STAGIONE (D, G)

Homemade tagliolini, seasonal truffle

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE, CALAMARETTI E BOTTARGA (A, G)

Spaghetti with clams, squid, mullet roe

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SCAMPI E CAVIALE (A, D, S)

Saffron risotto, langoustine, Oscietra caviar

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (V, D)

Seasonal mushroom risotto

Add Seasonal Truffle:

AGNOLOTTI DEL “PLIN” RIPIENI DI AGNELLO (D, G)

Homemade pasta stuffed with braised lamb

TAGLIATELLE ALLA PUTTANESCA, CAPPERI, OLIVE E TONNO ROSSO (G)

Homemade tagliatelle in puttanesca sauce, raw red tuna tartare and olives

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE (A, G, S)

Sardinian seafood fregola

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

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO IN GUAZZETTO

Wild seabass, chickpeas, chili, hot pimento, cherry tomatoes

GAMBERONI ALLA GRIGLIA (S)

Grilled tiger prawns

MERLUZZO GRIGLIATO (D)

Chargrilled cod, creamy potato, spinach

FILETTI DI SAN PIETRO ALLA MUGNAIA (D, G)

John dory fillet in lemon butter sauce (2 persons)

I SECONDI DI CARNE

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA BRACE (D)

Charcoal grilled lamb chops

COSTATA DI WAGYU ALLA GRIGLIA (D)

Grilled wagyu rib eye on the bone grade 6 / 7

GALLETTO AL MATTONE

Roasted baby chicken, baby potato mustard compote

COTOLETTA ALLA MILANESE (D, G)

Breaded veal milanese style

Zucchine (D, G, V)
Deep fried zucchini

Broccoletti (V)
Roasted broccoletti

CONTORNI

Spinaci (V)
Spinach, ginger, lemon

Insalata di misticanza (V)
Mixed salad

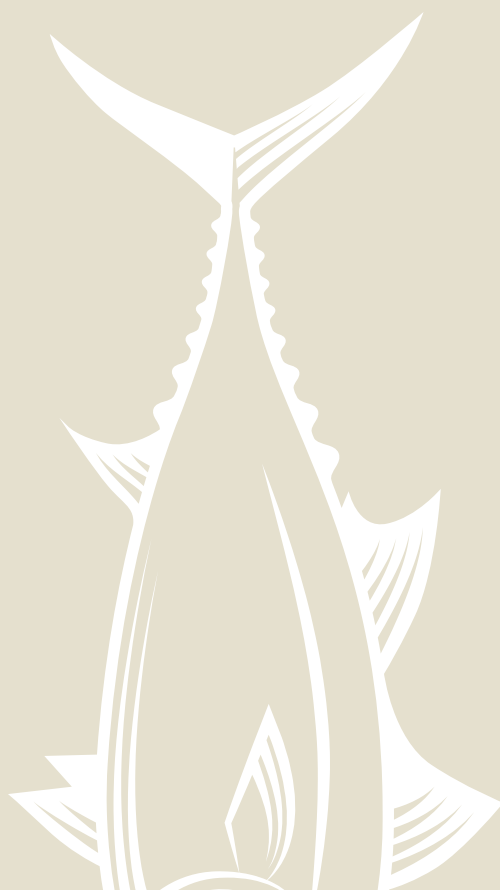
Patate al forno (V)
Roasted potatoes

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)

Hazelnut mousse, chocolate sauce, caramel

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

BABÀ TRADIZIONALE (D, G)

Citrus syrup, raspberry, chantilly cream

Perfectly paired with: L'amaro

BUDINO AL CRÈME CAMEL (D)

caramel pudding

Perfectly paired with: L'Amoncello

“TI...AMO...SU” (D, G)

L'Amo tiramisù at the table

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

GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO (D, N)

Home-made Bronte pistachio ice cream,
sour cherry topping

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

DIGESTIVO

L'Amoncello

L'Amaro

Amaro di Angostura

Amaro Nonino

Fernet Branca

Branca Mentha

GRAPPA

Argiolas Grappa Tremontis

Nonino Vendemmia Millesimata

Nonino Moscato

Nonino Chardonnay Barrique

Gaja & Rey Grappa Chardonnay

Grappa Di Luce

Grappa Di Amarone