

Dubai Harbour Yacht Club
+97142784800
@lamobistrodelmare
lamorestaurant.com



L'AMIO

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.

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

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA (D, G)

Dover sole, capers, chives, 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 composte

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

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)

Home made tagliolini, seasonal truffle

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

Spaghetti with clams, squid, mullet roe

GNOCCHI, PECORINO E GAMBERO ROSSO (S, D, G)

Gnocchi, pecorino cheese, red prawn

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

Saffron risotto, langoustine, Oscietra caviar

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE (V, D)

Seasonal mushroom risotto

AGNOLOTTI DEL "PLIN" RIPIENI DI AGNELLO (D, G)

Home-made pasta stuffed with braised lamb

(A) Alcohol (D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

I NOSTRI CRUDI



PLATEAU ROYALE (S)
**SCAMPI, GAMBERI ROSSI, GAMBERI
VIOLA, CICALA DI MARE, CANNOLICCHI,
CAPESANTE, OSTRICHE**

Seafood platter
Langoustine, carabineros, violet prawns,
mantis shrimps, razor clams, scallops, oysters



I NOSTRI CRUDI

LE TRE TARTARE (G, S)

Sicilian red prawn & 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 (N)

Seabream, caviar, 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

DALLA PESCHERIA

From the seafood counter

Carabineros (S)
Carabineros prawns

Scampi (S)
Langoustine

Gamberi rossi (S)
Sicilian red prawns

Gamberi viola (S)
Sicilian violet prawns

Capesante
Scallops

Ostriche
Oyster



ANTIPASTI

INSALATA DI MISTICANZA (V)

L'Amo salad

INSALATA DI MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO (S)

Mediterranean prawns salad, cherry tomatoes, olive oil

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E BURRATA (D, G)

Cantabrian anchovies, burrata, olives, baby rocket, sourdough bread

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

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

(A) Alcohol (D) Dairy (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian

