

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.

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

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 filet 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 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

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

Saffron risotto, langoustine, Oscietra caviar with black truffle

RISOTTO AI FUNGHI DI STAGIONE E SCAGLIE DI TARTUFO NERO (V, D)

Seasonal mushroom risotto

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

Home-made pasta stuffed with braised lamb

TAGLIETELLE ALLA PUTTANESCA, CAPPERI, OLIVE E TONNO ROSSO (S, D, G)

Home - made tagliatelle in puttanesca sauce, raw red tuna tartare and olives

TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO (S, D, G)

Tagliolino in Mediterranean's style, mussels, clams and razor clams

GNOCCHI, COZZE, PECORINO E DATTERINI (S, D, G)

Gnocchi, mussels, pecorino cheese and "datterini" tomatoes

(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

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

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO SALATO E CROSTINI (D, G, S)

Anchovies fillet, salty butter and grilled brown 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

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

Mix gratin, scallops, mussels and razor clams

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



Discover our delicious
selection of Italian desserts...
It will be amore at first bite!

I DOLCI

PROFITTEROL *(D, G, N)*

Hazelnut mousse, chocolate sauce, caramel

BABÀ TRADIZIONALE *(D, G)*

Citrus syrup, raspberry, chantilly cream

PANNA COTTA *(D)*

Vanilla, mango compot

“TI...AMO...SU” *(D, G)*

L'Amo tiramisù

GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO *(D, N)*

Home-made Bronte pistachio ice cream,
sour cherry topping

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.



Summer lunch 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

Additional charges apply for the below options

**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

Additional charges apply for the below options

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