



L'AMO

BISTRÒ DEL MARE

SOMMELIER SELECTION

2018 Ferrari Perlé <i>Trentino-Alto Adige, Italy</i>	750
NV Ferrari Rosé <i>Trentino-Alto Adige, Italy</i>	950
2023 Umberto Cesari Colle del Re Albana <i>Emilia-Romagna, Italy</i>	550
2023 Umberto Cesari Costa di Rose <i>Emilia-Romagna, Italy</i>	750
2023 Umberto Cesari Costa di Rose MG <i>Emilia-Romagna, Italy</i>	1450
2022 Château Sainte Marguerite Symphonie <i>Provence, France</i>	650
2023 Château Minuty Rosé Et D'or <i>Provence, France</i>	900
2023 Château Minuty Cuvée 281 <i>Provence, France</i>	1850

L'AMO

BISTRÒ DEL MARE

STARTERS *sharing*

Bruschetta della domenica

Sunday bruschetta

Carpaccio di manzo (G, D)

Angus beef carpaccio, croutons, parmesan, porcini dressing

Carpaccio di pomodoro & ricotta salata (D, V)

Tomato carpaccio, ricotta cheese, basil

Catalana di mare (S, F)

Seafood catalana, L'Amo dressing

Fritto di calamari & gamberi (G, S, E)

Crispy calamary, prawns

MAINS *choice of one*

Linguine alla Nerano (D, G)

Linguine, zucchini, provolone cheese

Calamarata ai frutti di mare (G, S)

Calamarata pasta, seafood, tomato

Gnocchetti Sardi al ragu & carciofi (G, D)

Gnocchetti, ragu, artichoke

Calamaro alla griglia (F)

Charcoal grilled calamari

Milanesine di pollo (G, D)

Breaded chicken breast, baby potato

Crespella alla norma (G, D, E)

Crepes, eggplant, ricotta cheese, parmesan, tomato sauce

DESSERT *sharing*

Pastiera Napoletana (D, G, E, N)

Traditional Neapolitan cake

Pasticcini (G, D, N, E)

Pastry selection

Zuppetta di fragole & gelato alla vaniglia (D)

Strawberry soup, vanilla ice cream

AED 325 per person