

MRNU

AMIRO
RESTAURANT

Antipasti



STARTERS

Mozzarella Aversana

Aversana Mozzarella

7.

8€

Insalata Caprese

Caprese Salad

7.

12€

Peperone ripieno

pane al prezzemolo e la sua mayo

Stuffed Bell Pepper with parsley bread and its own mayo

1.3

12€

Insalatina di mare

polpo cbt, calamaro scottato, gambero al panko, gel di limone

Seafood Salad with sous-vide octopus, seared calamari, panko-crusted prawn and lemon gel

1.4.14

16€

Tartare di manzo

doppia consistenza di mais fonduta al parmigiano

Beef Tartare with corn in two textures and Parmesan fondue

7.

16€

Carpaccio di spigola

yogurt e prugne

Seabass Carpaccio with yogurt and prunes

7.4

18€

Coperto / Cover charge 3€

Antipasti

IN CONDIVISIONE

SHARED STARTERS

BONBON di patata

10€

fonduta al parmigiano guanciale in polvere.
4 pezzi

*Stuffed Zucchini Flowers filled with mozzarella,
amberjack and black olive. 4 pieces*

7.1.

Roche di parmigiana

12€

coulisse di pomodoro, fonduta di provola.
4 pezzi

*Stuffed Zucchini Flowers filled with mozzarella,
amberjack and black olive. 4 pieces*

7.1.8

Fiori di zucca ripieni

12€

di mozzarella ricciola e olive nere. 4 pezzi

*Stuffed Zucchini Flowers filled with mozzarella,
amberjack and black olive. 4 pieces*

4.1.7

Alici al panko

12€

ripiene di provola con mayo aioli. 5 pezzi

*Panko-Crusted Anchovies stuffed with smoked
provola cheese, served with aioli mayo. 5 pieces*

4.3.1.8.7

Tacos con tartare di tonno

14€

insalatina di campo doppia consistenza
di pesca. 2 pezzi

*Tuna Tartare Tacos with baby field greens
and peach in two textures. 2 pieces*

1.4.8

Coperto / Cover charge 3€

Primi



FIRST COURSES

Spaghetti pomodoro e basilico 12€

Spaghetti with tomato and basil

1.7

Gnocchetto crema di melanzane 14€

fonduta di parmigiano

*Potato Gnocchi with eggplant cream and
Parmesan fondue*

1.7

Linguina alla nerano 16€

Linguine, Nerano-style

1.7

Spaghetti alle vongole 18€

olio al prezzemolo e polvere di mare

Spaghetti with Clams parsley oil and sea dust

1.14

Spaghetti cacio e pepe 20€

tartare di gamberi rossi

Spaghetti cacio e pepe with red prawn tartare

1.7.2

Risotto mantecato al burro 22€

basilico scampi cannelatti

Creamy risotto with butter, basil and scampi

2.7.14

Secondi



MAIN COURSES

Maialino casertano cbt

patate novelle fondo bruno

Slow-Cooked Casertano Pork with baby potatoes and dark meat jus

18€

Frittura di calamari e gamberi

Fried Calamari and Prawns

1.2.14

20€

Tagliata di entrecôte

rucola pomodorino scaglie di parmigiano

Sliced Entrecôte with arugula, cherry tomatoes and Parmesan flakes

7.

22€

Pescato del giorno

in guazzetto e scarola saltata

Catch of the day in seafood stew with sautéed escarol

4.

26€

Ricciola scottata

panna acida e agretti saltati

Seared Amberjack with sour cream and sautéed agretti

4.7

28€

Dolci



DESSERTS

Tiramisu

1.3.7

7€

Tortino cioccolato bianco e limone

White chocolate and lemon cake

1.3.7

8€

Cheesecake

Topping: cioccolato, frutti di bosco o pistacchio

Topping: chocolate, berries, or pistachio

7.8

8€

Crostatina con tagliata di stagione

Seasonal Fruit Tartlet

1.3.7.8

8€

Allergeni

ALLERGENS

1 **Glutine / Gluten**



Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi ibridati e/o prodotti derivati

Cereals containing gluten i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.

2 **Crostacei / Crustaceans**



e prodotti derivati.

Crustaceans and derived products.

3 **Uova / Eggs**



e prodotti derivati.

Eggs and derived products.

4 **Pesce / Fish**



Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Fish and fish products, except: gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

5 **Arachidi / Peanuts**



e prodotti derivati.

Peanuts and derived products.

6 **Soia / Soybeans**



e prodotti derivati.

Soy and derived products.

7 **Latte / Milk**



e prodotti derivati.
(incluso lattosio)

*Milk and derived products.
(Including lactose)*



***Prodotti congelati**

Frozen products.

8 **Frutta a guscio / Tree Nuts**



Mandole (*Amygdalus communis* L), Nocciole (*Corylus avellana*), Noci comuni (*Juglans regia*), Noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), Noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch), Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e prodotti derivati.

Nuts, i.e: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derived products.

9 **Sedano / Celery**



e prodotti derivati.

Celery and derived products.

10 **Senape / Mustard**



e prodotti derivati.

Mustard and derived products.

11 **Semi di sesamo / Sesame seeds**



e prodotti derivati.

Sesame and derived products.

12 **Solfiti / Sulphites and Sulphur Dioxide**



In concentrazione superiore a 10 mg/Kg o a 10 ml/l espressi come SO₂ fanno parte di una lista di sostanze allergeniche.

In concentrations higher than 10 mg/kg or 10 ml/l expressed as SO₂, they are part of a list of allergenic substances.

13 **Lupini / Lupins**



e prodotti derivati.

Lupines and derived products.

14 **Molluschi/ Molluscs**



e prodotti derivati.

Molluscs and derived products.



@amiro.restaurant

amirorestaurant.it

AMIRO
RESTAURANT