AMO BISTROT

TAPAS

TARTARE DI SALMONE MARINATO CON GAZPACHO VERDE — 15 €
Marinated salmon tartare with green gazpacho

RISO SUSHI CROCCANTE CON SPICY TONNO E TOBIKO — 15 €
Crunchy sushi rice with spicy tuna and tobiko

SPIEDINI DI POLLO YAKITORI CON OLIO AFFUMICATO E RISO BASMATI — 12 €
Yakitori chicken skewers with smocked oil and basmati rice

SPAGHETTO DI CETRIOLI MARINATO ALLA SRIRACHA CON BATTUTA DI RICCIOLA AL LIME — 15 €
Marinated sriracha cucumber spaghetti with amberjack tartare

TAKOYAKI GIAPPONESI — 12 €
Japanese takoyaki

BACCALÁ PASTELLATO ALLA PAPRIKA DOLCE CON GUACAMOLE ALL'ARANCIA — 15 €
Battered cod fish with sweet paprika and orange guacamole sauce

CHAPATI - TACOS, PULLED DI POLLO, FOGLIE DI SENAPE MARINATE E SALSA TANDOORI — 13 €
Chapati - tacos with shredded chicken, mostard leafs and tandoori sauce

GUNKAN DI SALMONE CON UOVA DI QUAGLIA E MASCARPONE AL TARTUFO — 16 €
Salmon gunkan with quail egg and truffle mascarpone cheese

CARPACCIO DI MANZO, CREMA DI RAFANO, CONCASSÈ DI POMODORI, OLIVE E NOCI PECAN — 16 €
Beef carpaccio with horseradish cream, tomato concassè, olives and pecan nuts

CAPESANTE AL BURRO AROMATIZZATO, SALSA DEL SUO CORALLO, GERMOGLI DI SENAPE MIZUNA, RAVANELLI E BRODO DASHI — 16 €
Scallops with aromatic butter, coral sauce, mizuna mustard sprouts, radishes and Dashi broth

PESCE CRUDO — 4 €
Raw fish
GAMBERI ROSSI e SCAMPI serviti con salsa ponzu (al pezzo)
Red shrimp and scampi served with ponzu sauce (per piece)

OSTRICHE servite con salsa ponzu (al pezzo) — 5 €
OYSTERS served with ponzu sauce (per piece)

Mix 10 pezzi - mix 10 pieces — 40 €
Mix 20 pezzi - mix 20 pieces — 79 €
Mix 30 pezzi - mix 30 pieces — 110 €

BAO

Panino soffice cotto al vapore e ripieno di:

SMOKED PULLED PORK, CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO MARINATO ALL'ACETO DI MELE — 9,5 €
Smoked pulled pork, red cabbage marinated in apple cider vinegar

GAMBERI, AVOCADO, MAYO SWEETCHILI E CORN FLAKES — 9,5 €
Shrimp, avocado, sweet chili mayo and corn flakes

POLPO ROSTICCIATO CON SALSA YOGURT E PATATE — 11 €
Roasted octopus with potato and yogurt sauce

ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA E CIPOLLA CROCCANTE — 7,5 €
Pumpkin, smocked scamorza cheese and crispy onion

GYOZA

Ravioli alla piastra con ripieno di:

GAMBERI — 12 €
Prawns

MAIALE — 10 €
Pork

VERDURE — 10 €
Vegetagbles

WAGYU — 15 €
Wagyu

TAGLIERE

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI CON FOCACCIA ARTIGIANALE E CHUTNEY (consigliato per 2 persone) — 35 €
Selection of cured meats and cheeses with artisanal focaccia and chutney (1,12)
(Recommended for 2 people)

PRIMI PIATTI

UDON THAI STYLE (Pad thai con gamberi, anacardi, verdure, curry, curcuma) — 18 €
Udon thai style (pad thai with shrimp, cashews, vegetables, curry, turmeric)

RAMEN IN ROSSO CON PANCIA DI MAIALE, MAIS, PAK CHOI, FUNGHI E UOVO NITAMAGO — 17 €
Red ramen with pork belly, corn, pak choi, mushrooms and Nitamago egg

BOCCONCINI DI PASTA AL FORNO RIPIENI DI TALEGGIO CON SPUMA DI ZUCCA E TARTUFO — 19 €
Baked pasta pockets stuffed with taleggio cheese served with pumpkin foam and truffle

LINGUINE ALLE CIME DI RAPA CON BATTUTA DI GAMBERO ROSA E BUERRE BLANC AL PEPE DI SICHUAN — 20 €
Linguine with turnip greens and pink prawns tartare, Sichuan pepper buerre blanc

MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI POLIPETTI ALLA LUCIANA CON MOLLICA DI PANE GRATINATA — 18 €
Mezze maniche with luciana's baby octupus ragù and roasted breadcrumbs

TAGLIATELLE AL LIMONE, SCAMPI COTTI E CRUDI, OLIO AL BASILICO E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE — 24 €
Lemon tagliatelle with cooked and raw scampi, basil oil and Taggiasche olives powder

RIGATONE MONOGRANO "FELICETTI" ALLA CARBONARA — 16 €
Monograno "felicetti" rigatone carbonara style

SECONDI PIATTI

SALMONE TIEPIDO MARINATO AL RISO KOJI LIQUIDO, WASABI, RADICE DI LOTO FRITTA E SETTE SPEZIE (Vi sembrerà crudo, ma è cotto!) — 24 €
Warm marinated salmon with liquid koji rice, wasabi, fried lotus root and seven spices
(it may seem raw, but it's cooked!)

COSTOLETTE VEGAN DI FAGIOLI E PATATE CON SALSA AGRODOLCE — 15 €
Beans and potatoes vegan ribs with sweet and sour sauce

FILETTO DI OMBRINA CON INSALATINA TRA MEDITERRANEO-ORIENTE E ZUCCHINE IN TEMPURA — 23 €
Croaker fish fillet with mediterranial/oriental salad and courgettes tempura

TASCA DI FARAONA IN DOPPIA COTTURA CON PAKCHOI E MONTE VERONESE, PURÈ DI BROCCOLI E BACON. CROCCANTE — 26 €
Double-cooked guinea fowl pocket with pak choi, monte veronese cheese, broccoli pureè and crispy bacon

CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE E PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBE — 30 €
Chateaubriand with bernese sauce and herbs smashed potatoes

DESSERT

MOCHI GIAPPONESI RIPIENI DI GELATO — 8 €
Japanese mochi filled with ice cream

DUE VELI, BISCOTTO AL CARAMELLO, MOUSSE TÉ VERDE MATCHA, MOUSSE MANDARINO, FRUTTINI MISTI — 8 €
Two layers, caramel biscuit with green matcha tea mousse, tangerine mousse and mixed fruits

TIRAMISÙ TRADIZIONALE — 8 €
Traditional tiramisù

BAVARESE AI DUE CIOCCOLATI CON POLVERE DI AMARETTI E MANGO ALPHONSO — 8 €
Two chocolates bavarian cream with amaretti powder and mango alphonso

SIGNATURE COCKTAILS

COCCONUT COOLER | Vodka hojicha, cordiale al lampone, crema cacao bianco, limone, latte di cocco — 12 €
Hojicha vodka, raspberry cordial, white cacao cream, lemon, coconut milk

GINGER HARMONY | Sloe gin, cordiale di prugna, sciroppo allo zenzero homemade, Ancho Reys — 12 €
Sloe gin, plum cordial, homemade ginger syrup, Ancho Reyes

SMOKY PEACH | Whisky torbato, shiso, liquore alla pesca, soda — 12 €
Peated whisky, shiso, peach liqueur, soda

TORII SUNSET | Tequila blanco, cocchi aperitivo, vino bianco, cetriolo fresco — 12 €
Blanco tequila, Cocchi aperitivo, white wine, fresh cucumber

HIBISCUS SPARK | Mezcal affumicato, hibiscus, soda al pompelmo rosa — 12 €
Smoked mezcal, hibiscus, pink grapefruit soda

YUZU GIMLET | Gin giapponese, yuzu, lime, zucchero, foam — 12 €
Japanese gin, yuzu, lime, sugar, foam

E I GRANDI CLASSICI

LASCIA UNA RECENSIONE
SCANSIONANDO IL QRCODE

ORARI DI APERTURA:

LUNEDÌ / VENERDÌ: 19.00 - 00.00

SABATO: 12.00 - 14.30 / 19.00 - 00.00

DOMENICA: 11.30 - 15.00 / 19.00 - 00.00