

MENU

LA VERITÀ È ALL'INTERNO ED È BEN NASCOSTA.
MA LA CUCINA È SEMPLICE. IN QUESTO SI CELA IL MISTERO.
SEMPLICITÀ E LEGGEREZZA SONO NECESSARIE/INDISPENSABILI
E FORSE È PROPRIO QUESTA LA FONTE DI STUPORE.
LA CUCINA SMASCHERA LA VERA ESSENZA DEL SE.

MAX ALAJMO

AMO
VENEZIA

AMO LUNCH SPECIAL

Disponibile durante il servizio del pranzo

Amo burger

Pane, hamburger da 150 gr di manzo e maiale
lattuga, scamorza affumicata, cipolla rossa caramellata
funghi e senape di Dijon..... 23.00

Grande insalata tonno e uova

Insalata verde, uova di quaglia
tonno, mozzarella e fagiolini 15.00

Grande insalata vegana

Insalata mista, avocado
carote e semi misti..... 10.00

CAVIALE FRESCO ALAJMO

Alzatina con caviale fresco solo sale,	65.00 (30g)
blinis, maionese rosa alla barbabietola	105.00 (50g)
beluga affumicato e uova di quaglia	210.00 (100g)

ANTIPASTI

Tartare di verdure
con focaccia croccante al riso nero.....19.00

Carciofini fritti con salsa di pistacchio19.00

Asparagi bianchi e verdi
con salsa di alghe e bottarga di muggine 20.00

Cappuccino di seppie al nero
con crema di piselli e grancevola 24.00

Bruschette di mare..... 26.00

Crudo di gamberetti rosa, avocado, cipolla e agretti
Crudo di branzino con salsa al curry e acetosella

Tiramisù di battuta di manzo
al tartufo nero estivo 27.00

PIZZE

Pizza Margherita.....19.00

Al forno o al vapore con salsa di pomodoro
mozzarella di bufala, basilico e origano

Pizza Vegetariana 24.00

Al riso nero con salsa di carote al curry
verdure saltate di stagione e semi di girasole

PRIMI PIATTI

Zuppa di asparagi ed erbe di campo
con pan biscotto 23.00

Risotto di vongole e carciofi
all'olio extra vergine di oliva 26.00

Ravioli di fave fresche e basilico
con guazzetto di pesce di laguna 25.00

Spaghetti con burro al fumo
barbabietola, storione affumicato e caviale 32.00

Mezzi paccheri con ragù di coniglio
salsa al pesto e olive nere 25.00

SECONDI PIATTI

Fiori di zuccina ripieni di quinoa
verdure primaverili e salsa piquillo 24.00

Merluzzo scottato con purè di fave
mango fresco e pomodorini 29.00

Scartosso de pesse e moeche
con maionese di uova di pesce allo zenzero 29.00

Faraona arrostita
con peperoni in agrodolce
e crema di patate alla salvia 30.00

Lombo di agnello alle erbe in pancetta
con graten di verdure 31.00

DOLCI

Gelato alla crema
accompagnato dalle specialità di AMO 19.00
(per due persone)

Sorbetto di ananas e mezcacal
passata di mango e passion fruit 12.00

Crema cotta caramellata
con fragole e limone 12.00

Crêpe Eccezione 12.00

Crock di cioccolato
pistacchio e gelatina di marasche 12.00

Focaccia Marasche uvetta e caffè
con zabaione caldo 12.00

* Coperto 5.00

NELLE NOSTRE CUCINE...

e nei nostri laboratori utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono informati della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e minimizzare il rischio, non possiamo però garantire che non vi sia una possibile contaminazione crociata.

Precisiamo inoltre che tali sostanze sono riportate nello specifico registro.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20 °C.

PER I COLLEZIONISTI DI MENÙ...

AMO, insieme alla Onlus "Il Gusto per la Ricerca", raccoglie fondi su libera donazione attraverso la vendita dei menù destinati al finanziamento di progetti di solidarietà e ricerca scientifica in ambito infantile.

Vi ricordiamo che non è consentito fumare a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51.

ALAJMO[™]
CLUB



CLUB.ALAJMO.IT

SCARICA L'APPLICAZIONE
E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI

WWW.ALAJMO.IT

 AMO  @ALAJMO

ALAJMO[™]