PUNTA
MADDALENA
BEACH • SUNSET • EVENTS

CALAMARE
RESTAURANT

FOC
Ammare

CALAMARE

RESTAURANT

CAROSELLO DI PESCI E CROSTACEI DEL MEDITERRANEO
RAW SEAFOOD SELECTION

Tartare di lampuga **24**
Cappero nano di Pantelleria, pomodoro semi dried e brunuoise di sedano
Mahi-Mahi tartare
Pantelleria capers, semi-dried tomato and celery brunoise

Tartare di gambero rosso **24**
Bottarga di tonno e lime
Red prawn Tartare
Tuna bottarga and lime

Carpaccio di pescato del giorno **26**
Finocchietto selvatico
Catch of the Day Carpaccio
Wild fennel

Scampi locali **26**
Local Scampi

Ostriche Gillardeau 4 pcs **26**
Gillardeau Oysters 4 pcs

Ostriche Special Deesse Blanche 4 pcs **22**
Special Deesse Blanche Oysters 4 pcs

La nostra selezione di crudi per 2 persone **48**
2 scampi, 2 gamberoni viola, 2 ostriche, carpaccio di pescato e tartare di lampuga
Our Raw Seafood Selection for 2 people
2 langoustines, 2 purple prawns, 2 oysters, fish carpaccio and mahi-mahi tartare

SUSSURRI DEL PORTO / STARTERS

Tiepido di mare **18**
Salicornia e citronette
Warm seafood salad
Salicornia and citronette

Frittura di Calamari* e Gamberi **22**
e la sua maionese
Fried Squid and Prawns
served with homemade mayonnaise

Alici del Cantabrico "Extra" **14**
Pane in cassetta tostato, stracciatella e pomodoro confit
Cantabrian Anchovies
Toasted sliced bread, stracciatella and confit cherry tomatoes

Seppioline locali "a la plancha" **20**
Crema di mela verde e ravanelli
Local cuttlefish "a la plancha"
Green apple and radish cream

Mazzancolle **16**
passatina di ceci e olio al rosmarino
King prawns
chickpea purée and rosemary oil

PRIMI D'AMARE / FIRST COURSES

Paccheri all'astice blu (min. 2 pers.) **all'etto/for 100 grams 13**
Salsa di datterino confit e basilico
Paccheri with blu Lobster (min. 2 pax)
Confit datterino tomato and basil sauce

Spaghettone alle Vongole veraci **24**
Aglio, prezzemolo e pepe nero
Thick Spaghetti with Clams
Garlic, parsley and black pepper

Spaghettone alla Siracusana **16**
Alici fresche e sott'olio, finocchietto e "muddica atturrata"
Siracusan-Style Spaghetti
Fresh anchovies and anchovies preserved in olive oil, wild fennel and toasted breadcrumbs "muddica atturrata"

Ravioli di burrata **24**
Pesto alla trapanese e gambero rosso in crudo
Burrata Ravioli
Trapani-style pesto and raw red shrimp

SECONDI A CHI? / MAIN COURSES

Trancio di pescato del giorno **26**
Puree di patate affumicate e porro fondente
Catch of the Day Fish Fillet
Smoked potato purée and braised leek

Filetto di lampuga arrosto **22**
Crema di peperoni rossi e cipolla in agrodolce
Roasted mahi-mahi fillet
Red pepper cream and sweet-and-sour onion

Polpo nostrano "a la plancha" **24**
Crema di zucca all'arancia e spinaci saltati
Local Octopus "a la plancha"
Pumpkin and orange cream soup with sautéed spinach

Lomo di Baccalà **24**
Crema di broccoli e indivia belga
Salt Cod loin
Broccoli cream and belgian endive

BEVANDE / DRINKS

Acqua Panna / Panna Water **4**

Acqua San Pellegrino / San Pellegrino Water **4**

Bibite Tomarchio / Tomarchio Soft Drinks **4**

Coperto / *Cover Charge* **4**

Si invitano i gentili ospiti a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. È possibile consultare il Libro degli Allergeni.
Guests are kindly requested to inform the dining room staff of any food allergies or intolerances. The Allergen Book is available for consultation upon request.