FOC Ammare

Si invitano i gentili ospiti a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. È possibile consultare il Libro degli Allergeni.



TODO PARA COMPARTIR EMPEZAMOS

Patatas bravas e salsa aioli **7**
Guacamole e Nachos **8**
Croquetas Gorgonzola e Noci **8**
Croquetas Funghi e Tartufo **8**

EL PESCADO

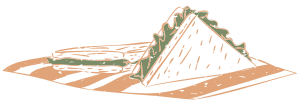




Alici del Cantabrico "Extra" Pane in cassetta tostato, stracciatella e pomodoro confit **14**
Ceviche di pescato del giorno, cipolla di Tropea, peperone, lime e coriandolo **16**
Tartare di lampuga, sedano, pomodoro confit e cappero nano **15**
Tartare di gambero rosso, bottarga di tonno e lime **19**
Pulpo a la gallega **17**
Baccalà mantecato, cialda di lenticchie croccanti **13**

POR CARNIVOROS

Brioche de la Cucineria: panino al vapore, tartare di manzo, senape e cetriolo **9**
Brioche anni 80: panino al vapore, roast beef e salsa tonnata **8**
Pluma di suino "a la plancha" - Puree di patate affumicato e spinaci saltati **16**
Chicken fingers **8**
Pastrami Sandwich **13**



POSTRES





Gelo di limone **8**
Brownie al cioccolato con gelato al pistacchio **9**
Brioche 4 tuppi con gelato di ricotta, fichi e noci (per due persone) **14**
Tiramisù al bicchiere **8**
Dolce del giorno **8**

BIRRE

Antikorpo grommet - keller pils **8**
Onei coronei - mexican lager sale e lime **8**
Keychain blanche - blanche **8**
Free lions gelato41- session ipa **8**
War tutto fatto - double ipa **9**
Estrella **6**

PASSITI E FORTIFICATI

Marabino - Uvasole **10**
Marco De Bartoli - Bukkuram sole d'agosto **12**
Marco De Bartoli - Vigna la miccia **10**
Porto - Dow's LBV 2018 **10**

BEVANDE

Acqua San Pellegrino **4**
Acqua Panna **4**
Bibite Tomarchio **4**

Coperto **€ 2.50**

PUNTA MADDALENA
BEACH • SUNSET • EVENTS

FOC Ammare

Guests are invited to inform the dining room staff of any food allergies or intolerances. The Allergen Book is available upon request.

TO SHARE



Patatas Bravas with aioli sauce **7**
Guacamole & Nachos **8**
Gorgonzola and Walnut Croquettes **8**
Mushroom and Truffle Croquettes **8**

RAW & MARINATED SEAFOOD

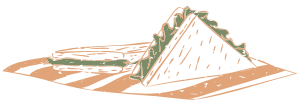
Cantabrian Anchovies Toasted sliced bread, stracciatella and confit cherry tomatoes **14**
Catch of the Day Ceviche - Tropea onion, bell pepper, lime and coriander **16**
Mahi-Mahi tartare, celery, confit tomato and Pantelleria capers **16**
Red prawn Tartare Tuna - bottarga and lime **19**
Galician-style octopus **17**
Creamed Salt Cod - with crispy lentil wafer **13**





FOR CARNIVORES

La Cucineria Brioche Bun: steamed bun with beef tartare, mustard and cucumber **9**
1980s Brioche Bun: steamed bun with roast beef and tuna sauce **8**
Pork pluma "a la plancha" – Smoked potato purée and sautéed spinach **16**
Chicken fingers **8**
Pastrami Sandwich **13**





DESSERTS

Traditional Sicilian Lemon Jelly **8**
Chocolate Brownie - with pistachio ice cream **9**
Traditional Sicilian Brioche with 4 Tuppi - with ricotta ice cream, figs and walnuts (for two people) **14**
Tiramisù in a glass **8**
Dessert of the Day **8**



BEERS

Antikorpo grommet - keller pils **8**
Onei coronei - mexican lager sale e lime **8**
Keychain blanche - blanche **8**
Free lions gelato41- session ipa **8**
War tutto fatto - double ipa **9**
Estrella **6**

SWEET AND FORTIFIED WINES

Marabino - Uvasole **10**
Marco De Bartoli - Bukkuram sole d'agosto **12**
Marco De Bartoli - Vigna la miccia **10**
Porto - Dow's LBV 2018 **10**

DRINKS

San Pellegrino Water **4**
Panna Water **4**
Tomarchio Soft Drinks **4**

Cover Charge **€ 2.50**

PUNTA MADDALENA
BEACH • SUNSET • EVENTS