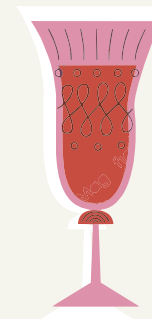
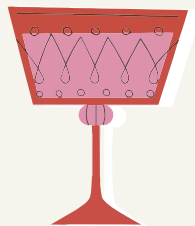
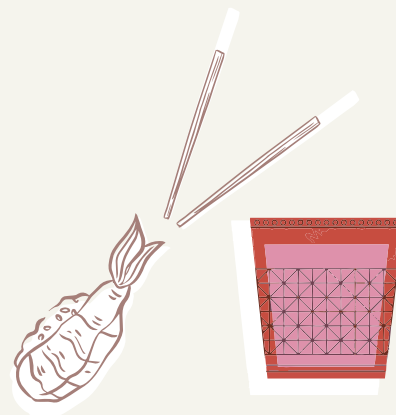
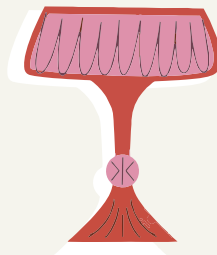
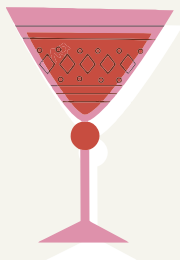


amocù

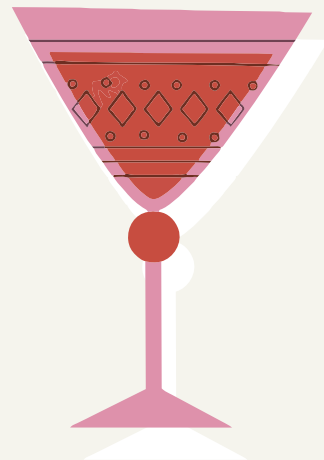
by
Leby Febella

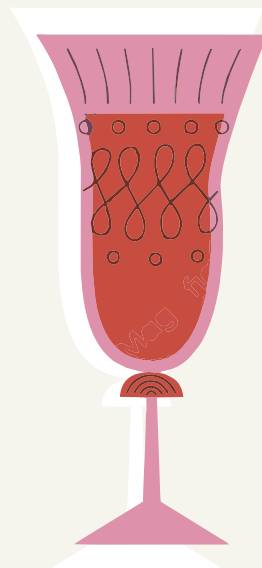
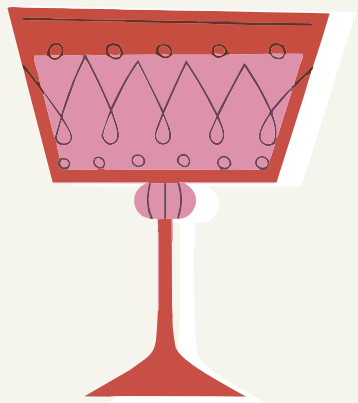
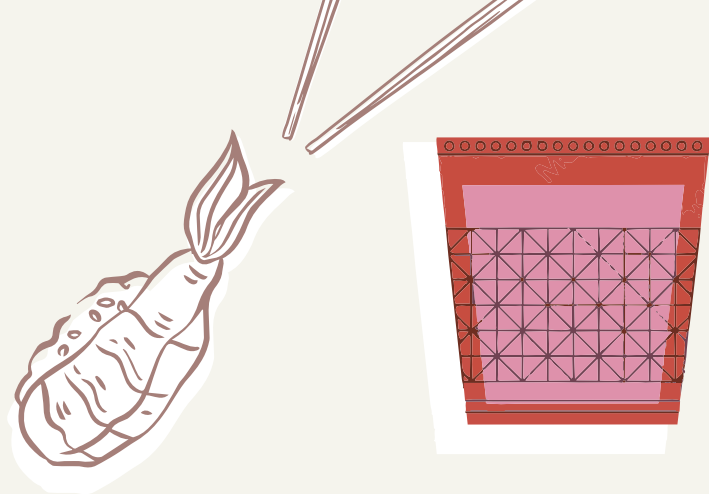
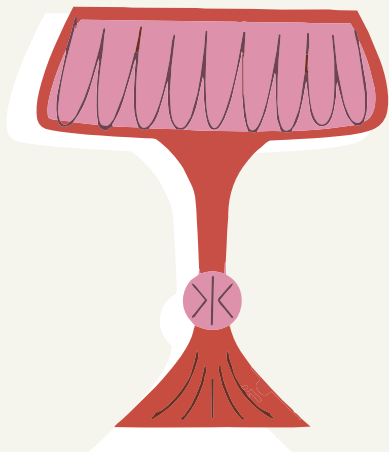


l'Aperitivo vista estate

La terrazza apre le porte

**DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA
dalle 19:00 alle 22:00**





Menù aperitivo

Mix tempura

(All.: 1 - 3 - 7)

8

Tacos con salmone salinato, misticanza, crème fraîche

(All.: 4 - 7)

12

Blinis con tartare di pesce e verdure

(All.: 1 - 2 - 3 - 4 - 7)

10

Tacos con vitello tonnato

(All.: 3 - 4 - 9 - 10)

12

Bignè “Gambero d'autore”

(All.: 1 - 2 - 7)

12

Hot dog con salsiccia di mare

(All.: 1 - 3 - 4 - 7 - 10)

10

Pollo fritto con salsa agrodolce

(All.: 1 - 6 - 10)

10

Bao con polpette di cavallo

(All.: 1 - 3 - 7)

12

Tris di patatine

(All.: 1 - 3 - 6)

8

Mazzancolle in tempura con salsa teriyaki

(All.: 1 - 2 - 6)

15

Aperitif menù

Tempura Selection

(All.: 1 - 3 - 7)

8

Tacos with cured salmon, mixed greens and crème fraîche

(All.: 4 - 7)

12

Blinis with fish tartare and vegetable

(All.: 1 - 2 - 3 - 4 - 7)

10

Vitello tonnato taco

(All.: 3 - 4 - 9 - 10)

12

“Gambero d'autore” bignè

(All.: 1 - 2 - 7)

12

Hot dog with seafood sausage

(All.: 1 - 3 - 4 - 7 - 10)

10

Crispy fried chicken with sweet & sour sauce

(All.: 1 - 6 - 10)

10

Bao bun with horse meatballs

(All.: 1 - 3 - 7)

12

Triple fries selection

(All.: 1 - 3 - 6)

8

Tempura king prawns with teriyaki sauce

(All.: 1 - 2 - 6)

15

Aperitivo Sunset

30

Drink incluso, a scelta dalla nostra selezione

Sushi (4 pezzi)

Mix tempura

Tacos con salmone salinato, misticanza, crème fraîche

Aperitivo Golden hour

50

Drink incluso, a scelta dalla nostra selezione

Sushi (4 pezzi)

Mix di tempura

Tacos con vitello tonnato

Bignè "Gambero d'autore"

Hot dog con salsiccia di mare

Tris di patatine

Sunset Aperitif

30

Includes one drink of your choice from our selection

Sushi (4 pieces)

Tempura selection

Tacos with cured salmon, mixed greens and crème fraîche

Golden hour Aperitif

50

Includes one drink of your choice from our selection

Sushi (4 pieces)

Tempura selection

Vitello tonnato taco

“Gambero d'autore” bignè

Hot dog with seafood sausage

Triple fries selection

Crudi

Grand Plateaux | per 2 persone

55

Accompagnato con maionese alla senape, guacamole e citronette

Gambero rosso*

Scampi*

Ricciola*

Tonno*

Salmone**

Ostriche

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Grand Plateaux Royal | per 4 persone

110

Accompagnato con maionese alla senape, guacamole e citronette

Gambero rosso*

Scampi*

Ricciola*

Cernia*

Tonno*

Salmone**

Ostriche

Crostacei* in court bouillon

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 18)

Raw Seafood

Grand Plateaux | for 2 people

55

Served with mustard mayonnaise, guacamole and citronette

Red prawns*

Langoustines*

Amberjack*

Tuna*

Salmon**

Oysters

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Grand Plateaux Royal | for 4 people

110

Served with mustard mayonnaise, guacamole and citronette

Red prawns*

Langoustines*

Amberjack*

Grouper*

Tuna*

Salmon**

Oysters

Shellfish* in court-bouillon

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 18)

Ostriche

Accompagnate con granita di sedano, salsa aceto ed erba cipollina, salsa pepe

4 pz

16

6 pz

24

8 pz

32

(All.: 6 - 9 - 10 - 12 - 14)

Tartare

Tartare di astice** con maionese alla senape, guacamole e tartufo

25

(All.: 2 - 6 - 10)

Tartare di salmone**, porro ed aneto

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di cernia* con salsa tonnata

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di tonno** agrumi e menta

20

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di fassona** con bernese agli agrumi e uovo di quaglia

22

(All.: 3 - 6 - 10)

Carpacci

25

Carpaccio grande di pesce misto**: salmone, tonno, cernia, gambero, spada, salsa ponzu, porro e menta

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12)

Oysters

Served with celery granita, chive vinegar sauce and pepper sauce

4 pcs

6 pcs

8 pcs

(All.: 6 - 9 - 10 - 12 - 14)

16

24

32

Tartare

Lobster tartare ** with mustard mayonnaise, guacamole and truffle

(All.: 2 - 6 - 10)

25

Salmon tartare ** with leek and dill

(All.: 4 - 6 - 10)

18

Grouper tartare * with tuna sauce

(All.: 4 - 6 - 10)

18

Tuna tartare ** with citrus fruits and mint

(All.: 4 - 6 - 10)

20

Fassona beef tartare ** with citrus béarnaise and quail egg

(All.: 3 - 6 - 10)

22

Carpacci

Large mixed seafood** carpaccio: salmon, tuna, grouper, prawn, swordfish, ponzu sauce, leek and mint

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12)

25

Uramaki

8 pezzi

Apple Tuna

18

Tonno**, mandorla, mela e lime

(All.: 4 - 6 - 7 - 8)

Fior di mare

18

Ricciola**, fiori di zucca, alga wakame

(All.: 4 - 6)

Gambero d'autore

20

Gamberone**, dadolata d'ortaggi, morbido di Ragusano al tartufo

(All.: 2 - 6 - 7)

Mediterranean lobster

30

Astice**, caviale di melanzane, polvere di guanciale e maionese

(All.: 2 - 3 - 6)

Tempura spring

20

Gamberone** in tempura, avocado, tritato di salmone**, fuori carpaccio di gambero e ristretto di limone

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Spicy sea

18

Tonno**, salmone**, battuto di erbe e agrodolce spicy

(All.: 4 - 6 - 7 - 10)

Uramaki

8 pieces

Apple Tuna

18

Tuna**, almond, apple and lime

(All.: 4 - 6 - 7 - 8)

Fior di mare

18

Amberjack**, zucchini blossoms, wakame seaweed

(All.: 4 - 6)

Gambero d'autore

20

King prawn**, diced vegetables, soft Ragusano cheese with truffle

(All.: 2 - 6 - 7)

Mediterranean lobster

30

Lobster**, eggplant caviar, guanciale powder and mayonnaise

(All.: 2 - 3 - 6)

Tempura spring

20

Tempura king prawn**, avocado, chopped salmon**, topped with prawn carpaccio and lemon reduction

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Spicy sea

18

Tuna**, salmon**, mixed herbs and spicy sweet-and-sour sauce

(All.: 4 - 6 - 7 - 10)

Root teriyaki	18
Guancia di vitello, zucchini in tempura, uovo di quaglia e salsa teriyaki (All.: 1 - 3 - 6 - 10)	
Sweet veg	16
Avocado, composta di cipolla, arancia candita e sesamo (All.: 6 - 11)	
Amocù	30
Astice**, maionese giapponese affumicata, avocado, uova tobiko* e salsa spicy (All.: 2 - 3 - 6 - 10)	
Ebi smoke	20
Gamberone* in tempura, avocado, philadelphia, tonno** crudo, tritato di salmone**, maionese affumicata, salsa teriyaki, croccante giapponese (All.: 1 - 2 - 6)	
Sakura cream	18
Salmone**, avocado, philadelphia e sesamo (All.: 4 - 6 - 7 - 11)	
Spicy Salmon	18
Salmone** in pastella, avocado, salmone flambé, salsa sriracha (All.: 1 - 4 - 6)	

Root teriyaki	18
Veal cheek, tempura zucchini, quail egg and teriyaki sauce (All.: 1 - 3 - 6 - 10)	
Sweet veg	16
Avocado, onion compote, candied orange and sesame (All.: 6 - 11)	
Amocù	30
Lobster**, smoked Japanese mayonnaise, avocado, tobiko roe* and spicy sauce (All.: 2 - 3 - 6 - 10)	
Ebi smoke	20
Tempura king prawn*, avocado, philadelphia cream cheese, raw tuna**, chopped salmon**, smoked mayonnaise, teriyaki sauce and crispy Japanese topping (All.: 1 - 2 - 6)	
Sakura cream	18
Salmon**, avocado, philadelphia cream cheese and sesame (All.: 4 - 6 - 7 - 11)	
Spicy Salmon	18
Battered salmon**, avocado, flambéed salmon, Sriracha sauce (All.: 1 - 4 - 6)	

Futomaki

8 pezzi

Cernia**, pomodoro arrosto e basilico
(All.: 4 - 6)

16

Gambero rosso**, limone e menta
(All.: 2 - 6)

16

Cetriolo, mango e limone
(All.: 6)

14

Hosomaki

8 pezzi

Tonno**
(All.: 4 - 6)

9

Salmone**
(All.: 4 - 6)

9

Hot Rolls

8 pezzi

Tonno**, cipolla, arancia candita
(All.: 4 - 6)

18

Salmone**, philadelphia, fragole, erba cipollina, salsa teriyaki
(All.: 1 - 3 - 7)

16

Polpo, cannatedda, erba cipollina, maionese alla paprika affumicata
(All.: 3 - 6 - 14)

18

Futomaki

8 pieces

Grouper**, roasted tomato and basil
(All.: 4 - 6)

16

Red prawn**, lemon and mint
(All.: 2 - 6)

16

Cucumber, mango and lemon
(All.: 6)

14

Hosomaki

8 pieces

Tuna**
(All.: 4 - 6)

9

Salmon**
(All.: 4 - 6)

9

Hot Rolls

8 pieces

Tuna**, onion and candied orange
(All.: 4 - 6)

18

Salmon**, philadelphia cream cheese, strawberries, chives, teriyaki sauce
(All.: 1 - 3 - 7)

16

Octopus, cannatodda, chives, smoked paprika mayonnaise
(All.: 3 - 6 - 14)

18

Nigiri

Salmone**

(All.: 4 - 6)

2 pezzi

6

Tonno**

(All.: 4 - 6)

6

Ricciola**

(All.: 4 - 6)

6

Gambero**

(All.: 2 - 6)

8

Gunkan

8 pezzi

Fassona**, crema di mandorle, cipolla rossa

(All.: 6 - 7 - 8)

16

Cernia** e salsa tonnata

(All.: 3 - 4 - 6)

16

Gamberone* in tempura, maionese giapponese, alga nori tritata e salsa agrodolce

(All.: 1 - 2 - 3 - 6 - 10)

16

Sushi Selection

Roll** - 12 pezzi

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

25

Roll and Nigiri** - 18 pezzi

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

40

Roll, Nigiri e Gunkan** - 36 pezzi

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

70

Nigiri

Salmon**
(All.: 4 - 6)

2 pieces

6

Tuna**
(All.: 4 - 6)

6

Amberjack**
(All.: 4 - 6)

6

Prawn**
(All.: 2 - 6)

8

Gunkan

8 pieces

Fassona beef**, almond cream, red onion
(All.: 6 - 7 - 8)

16

Grouper** with tuna sauce
(All.: 3 - 4 - 6)

16

Tempura king prawn*, Japanese mayonnaise, chopped nori seaweed, sweet-and-sour sauce
(All.: 1 - 2 - 3 - 6 - 10)

16

Sushi Selection

Roll** - 12 pieces
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

25

Roll and Nigiri** - 18 pieces
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

40

Roll, Nigiri e Gunkan** - 36 pieces
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

70

Bao

Pulled pork e patate

(All.: 1 - 3)

12

Gambero*, fiori di zucca, burrata e tartufo

(All.: 1 - 2 - 3 - 7)

14

Burrata, guacamole, zucchine “alla scapece” e limone candito

(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

12

Bao

Pulled pork and potatoes

(All.: 1 - 3)

12

Prawn*, zucchini blossoms, burrata and truffle

(All.: 1 - 2 - 3 - 7)

14

Burrata, guacamole, zucchini “alla scapece” and candied lemon

(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

12

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

La presente indicazione è riferita ai prodotti somministrati al tavolo:

Cereali contenenti glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire:

Mandorle (Amygdalus communis L.)

Nocciole (Corylus avellana)

Noci (Juglans regia)

Noci di acagiù (Anacardium occidentale)

Noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)

Noci del Brasile (bertholletia excelsa)

Pistacchi (Pistacia vera)

Noci Macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti (in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale)

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Si prega la gentile clientela di segnalare in ogni caso l'eventuale presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie

La Società Lorenzo2 S.R.L.

N.B. - I prodotti segnalati con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

I prodotti segnalati con (**): «il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M. 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo / e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).»

LEGENDA ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI

COPERTO 3.50

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN OUR FOOD AND BEVERAGES

The following information refers to products served at the table:

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

Crustaceans and products containing crustaceans

Eggs and products containing eggs

Fish and products containing fish

Peanuts and products containing peanuts

Soy and products containing soy

Milk and products containing milk (including lactose)

Tree nuts, including:

Almonds (Amygdalus communis L.)

Hazelnuts (Corylus avellana)

Walnuts (Juglans regia)

Cashew nuts (Anacardium occidentale)

Pecans (Carya illinoensis)

Brazil nuts (Bertholletia excelsa)

Pistachios (Pistacia vera)

Macadamia nuts (Macadamia ternifolia)

Celery and products containing celery

Mustard and products containing mustard

Sesame seeds and products containing sesame seeds

Sulfur dioxide and sulfites (in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as total SO₂)

Lupin and products containing lupin

Mollusks and products containing mollusks

We kindly ask our guests to always inform the staff of any allergies and/or intolerances.

**Thank you.
Lorenzo2 S.R.L.**

Note. - Products indicated with (*) are frozen and used when fresh products are not available. Our staff is available to provide any additional information required.

Products marked with (**): "Raw/marinated seafood is handled according to O.M. 12/05/92, currently regulated by Reg. 853/2004 (Annex III, Section VIII, Chapters III and V), Reg. CE 2074/2005 (Annex II, Section I), and Reg. 1020/2008 (amending Reg. CE 853/04)."

ALLERGEN LEGEND

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK
8. TREE NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULFITES - 13. LUPIN - 14. MOLLUSKS

COVER CHARGE 3.50

amocù

by

Seby Seibello

amocu.it

