



Amo By Amare Holi Beach Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/passoscuro/amo-lounge>
Via Ghilarza, 95, 00054 Passoscuro, Italy
+33186995715

Categories

Caffetteria

I CRUDI AMARE (Fuori menù) :

Gli antipasti di Amo

Vini Bianchi - Friuli Venezia Giulia

Tesori di Mare : (Fuori menù) :

Non Alcoholic Drinks



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Amo By Amare Holi Beach Menu



Pasta

PATATA AL FORNO

Dolci

TARTELLETTA RICOTTA E ARANCIA

Fish Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Appetizer

TUNA TARTARE

Spirits

SAMBUCA

Main Course

IL NOSTRO RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Risotto

SAFFRON RISOTTO

Soft Drinks

COCA COLA

Secondi Piatti

FRITTURA MISTA CON PARANZA

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Grappa

GRAPPA BIANCA

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER

Bar

ALCOLICI

Champagne

DOM PERIGNON VINTAGE 2012

Tartare

TARTARE DI CEFALO

Coffee

CAPPUCCINO

Vini Bianchi

WINKL TERLAN

Antipasti Caldi (Hot)

CALAMARETTI ALLA LUCIANA

Champagne & Cava

MOET CHANDON IMPERIAL

DIGESTIVI

GRAPPA BARRICATA

Temaki #2

TARTARE DI RICCIOLA

Classiche

CHINOTTO

Bollicine

CUVÈE PRESTIGE CÀ DEL BOSCO

Liquors (50ML)

BITTER OF THE CAPE

Amo By Amare Holi Beach Menu



Champagne Served Over Ice

MOËT CHANDON ICE ROSE

pezsgo - champagne

LAURENT PERRIER ROSÉ BRUT

Mousseux Et Champagne

MOËT CHANDON ICE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ZERO

Non Vintage

LAURENT PERRIER BRUT

Sfizi, per Iniziare

POTATO CHIPS

Crudi

GAMBERO ROSSO

Selezione Crudi

NORWAY LOBSTER

TARTARE E CARPACCI

LA NOSTRA TARTARE DI TONNO

Plateau Royal

PURPLE SHRIMP

Vini Bianchi - Lombardia

CA' LOJERA LUGANA

Vini Bianchi - Toscana

BENEFIZIO POMINO RISERVA

Vini Bianchi - Sardegna

AKENTA SANTA MARIA LA PALMA

Vini Rossi - Sicilia

FUORIZONA CANTINE BARBERA

Ostriche E Crostacei (cad)

GAMBERO GOBBETTO

Scenografie

CHICORY

Vini Bianchi - Emilia Romagna

BIANCOSPINO AZIENDA AGRICOLA
FANGAREGGI

Vini Bianchi - Puglia

MENHIR SALENTO

Cotto Al Forno

SPIGOLA COTTA AL FORNO CON
CONTORNO DI PATATE ALLA PIASTRA

Birre (33 Cl)

ICHNUSA NON FILTRATRA 33CL

Vini Rosè - Toscana

ALÈ MARCHESE FRESCOBALDI

Vini Rosè - Trentino

LAGREIN ROSÈ TERLAN

Bollicine - Prosecco

COL FONDO LE VOLPERE

Carvejas

Amo By Amare Holi Beach Menu



CORONA 33CL

These Types Of Dishes Are Being Served

MUSSELS

Bitters And Liqueurs

JEFFERSON

Dolci (Fuori menu)

PASTIERA 8€ TIRAMISÙ 7€ TARTELLETTA RICCOTTA E ARANCIA 10€ MACEDONIA DI FRUTTA 7€

Pizza

BROCCOLETTI

PECCATO

Primi

SPAGHETTONE ACQUA E FARINA CON VONGOLE LUPINI

CASERECCIA CON RAGÙ BIANCO DI SPIGOLA E ASPARAGI

Secondi

TONNO SCOTTATO AI PISTACCHI, SONGINO, YOGURT, CETRIOLO E LAMPONE GHIACCIATO

GRIGLIATA MISTA CON CONTORNI DI STAGIONE

Drinks

CAFFÈ CORRETTO

KALIMERA CENATIEMPO

Dessert

TIRAMISU

FRUTTINI

birre

HEINEKEN 33CL

MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL

Amaro

MONTENEGRO

BRAULIO

BEVANDE ANALCOLICHE

NATURAL WATER

SPARKLING WATER

I Crudi

CRUDO IMPERIALE LOCALE

CRUDO LOCALE DI CROSTACEI

Vini Bianchi - Lazio

CAPOLEMOLE BIOLOGICO MARCO CARPINETI

GRECHETTO DONATO GIANGIROLAMI

Vini Bianchi - Liguria

LUNAE ETICHETTA GRIGIA

CINQUETERRE FORLINI CAPPELLINI

Vini Bianchi - Abruzzo

CALALENTA FANTINI

BARONE DI VALFORTE

Antipasti a Centrotavola:

INSALATA DI POLPO E PATATE CON PESTO ALLE ERBE

Amo By Amare Holi Beach Menu



SEPIE COTTE A BASSA TEMPERATURA,
CREMA DI CARCIOFI E CHIPS DI
CARCIOFI CROCCANTI

Primi Piatti – a scelta :

SPAGHETTI CON VONGOLE LUPINI

PACCHERO ALLA GENOVESE DI TONNO
E KATSUOBUSHI

Secondi Piatti – a scelta

CALAMARO SCOTTATO, CREMA DI
PATATE E CARDONCELLI

FRITTURA DI CALAMARI CON CHUTNEY
DI CIPOLLA ROSSA E MAIONESE AL
PASSION FRUIT

MENU BAMBINI 35€ : (Bevande Escluse)

ANTIPASTO : CALAMARETTI CROCCANTI

PRIMO O SECONDO A SCELTA: RISOTTO
ALLA CREMA DI SCAMPI COTOLETTA DI
POLLO CON PATATINE FRITTE

Menu

DECAFFEINATED

GINSENG

ORZO

Starters

DEGUSTAZIONE OSTRICHE

MAZZANCOLLA

ROMAN PUNTARELLE

Antipasto

GAMBERO ROSA

CARCIOFI ALLA GIURIA

FRIED ARTICHOKE

Bevande

THE ALLA PESCA

THE AL LIMONE

SOFT DRINKS

Ostriche francesi

BEVANDE , CRUDI , OSTRICHE E
TARTARE SONO ESCLUSI DA QUALSIASI
PROMOZIONE

OSTRICHE REGAL SELECTION ORO

OSTRICHE FINE DAVID HERVÈ

Vini Bianchi - Umbria

BRAMITO CASTELLO DELLA SALA
MARCHESE ANTINORI

CERVARO DELLA SALA CASTELLO
DELLA SALA MARCHESE ANTINORI

RAÏNA CANTINA FRANCESCO MARIANI

Vini Bianchi - Marche

CASTELLI DI JESI CLASSICO
SUPERIORE MAROTTI CAMPI LUZANO

STELLA FLORA MARIA PIA CASTELLI

DI VERA FATTORIA SAN LORENZO

CAMPO DELLE OCHE FATTORIA SAN
LORENZO

Vini Bianchi - Campania

FALANGHINA VESEVO FANTINI

GRECO DI TUFO VESEVO FANTINI

GRECO DI TUFO FOSSO DEGLI ANGELI
MORGIA

FORASTERA CENATIEMPO

Vini Bianchi - Piemonte

ROERO ARNEIS DOCG CORNAREA

Amo By Amare Holi Beach Menu



LA MEIRANA GAVI DI GAVI DOCG
BROGLIA

DERTHONA VIGNETI MASSA

DERTHONA MONTECITORIO VIGNETI
MASSA

Vini Bianchi - Sicilia

CALANICA DUCA DI SALAPARUTA

TI VITTI CANTINE BARBERA

ZIBIBBOINPITHOS COS

GRILLO INTEGER MARCO DE BARTOLI

Bollicine - Metodo Classico

KIUS MARCO CARPINETI

CONTADINO BRUT CIRO PICARIELLO

COS

TERZA VIA MARCO DE BARTOLI

Bollicine - Franciacorta

NOVALIA- TENUTA VILLA CRESPIA

BROLESE TENUTA VILLA CRESPIA

CESONATO TENUTA VILLA CRESPIA
FRANCIACORTA

ANNAMARIA CLEMENTI CA DEL BOSCO
2013

Tartare : (Fuori menù) :

LA NOSTRA TARTARE DI TONNO
TARTARE DI TONNO FRESCO
SELEZIONATO, ACCOMPAGNATA DA
MILLEFOGLIE DI PATATE, PORRO
CROCCANTE E UNA DELICATA
MAIONESE AL BASILICO CHE AGGIUNGE
UNA LEGGERA NOTA AROMAT

TARTARE DI CEFALO CEFALO FRESCO
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA QUATTROCIOCCHI E UN PIZZICO
DI SALE PER ESALTARNE IL SAPORE
NATURALE. IL PIATTO È COMPLETATO
DA UNA SALSA DI PREZZEMOLO

TARTARE DI TONNO TONNO FRESCO
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA QUATTROCIOCCHI E UN PIZZICO
DI SALE, PER ESALTARNE IL GUSTO
NATURALE. IL PIATTO È COMPLETATO
DA UNA SALSA DI PREZZEMOLO AL

TARTARE DI RICCIOLA RICCIOLA
FRESCA CON OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA QUATTROCIOCCHI E UN PIZZICO
DI SALE, PER ESALTARNE IL SAPORE
DELICATO. IL PIATTO È COMPLETATO DA
UNA SALSA DI PREZZEMOLO ALL

Non Alcoholic Drinks

FANTA

SPRITE

CRODINO

FRUIT JUICE

COFFEE

Vini Bianchi - Trentino Alto Adige

GEWURZTRAMINER AZIENDA AGRICOLA
ROENO

LUNARE TERLAN

TERLANER TERLAN

MULLER THURGAU TERLAN

LE STORPE ZANOTELLI

Gli antipasti di Amo

INSALATA DI A-MARE

SAUTÈ DI COZZE CON CROSTINI
CROCCANTI

Amo By Amare Holi Beach Menu



CALAMARETTI SPILLO CON CHUTNEY DI CIPOLLA E MAIONESE AL PASSION FRUIT

FRISELLA BAGNATA CON ACQUA , TONNO CONFÌ E MAIONESE AL PASSION FRUIT

SELEZIONE DI COTTI E CRUDI DA 5 PORTATE

POLPETTE DI PESCATO

Vini Bianchi - Friuli Venezia Giulia

CHARDONNAY JERMAN

SAUVIGNON TENUTA LUISA

PINOT GRIGIO TENUTA LUISA

FRIULIANO TENUTA LUISA

OGRADE SKERK

CARAT BRESSAN

Tesori di Mare : (Fuori menù) :

CRUDO IMPERIALE LOCALE* 50 €

CRUDO LOCALE DI CROSTACEI* 30 €

GAMBERO ROSSO 5 €

GAMBERO VIOLA 5 €

MAZZANCOLLA 4 € , GAMBERI ROSA 1,5 €

SCAMPO 4 € , GAMBERO GOBETTO 2 €

Caffetteria

CAFFÈ MONO ORIGINE INDIA

CAFFÈ MONO ORIGINE GUATEMALA

CAFFÈ NOCCIOLATO

CAFFÈ ZENZERO CANNELLA

CAFFÈ CIOCCOLATO ARANCIA

GINSENG IN TAZZA GRANDE

ORZO IN TAZZA GRANDE

I CRUDI AMARE (Fuori menù) :

OSTRICHE FRANCESI : OSTRICHE FINE DAVID HERVÉ OSTRICA FRANCESE ELEGANTE E MINERALE, ALLEVATA NELLE ACQUE DELL'ATLANTICO. 1 OSTRICA 5 € 6 OSTRICHE 30€ 12 OSTRICHE 58€

OSTRICHE REGAL SELECTION ORO OSTRICA FRANCESE CARNOSA E LEGGERMENTE DOLCE 1 OSTRICA 6€ 6 OSTRICHE 33 € 12 OSTRICHE 60 €

ROYAL DAVID HERVÈ SELEZIONE PREMIUM PIÙ CARNOSA E INTENSA 1 OSTRICA 7€ 6 OSTRICHE 39 € 12 OSTRICHE 72 €

DEGUSTAZIONE OSTRICHE 3 FINE DAVID HERVÉ 3 REGAL 36€

DEGUSTAZIONE OSTRICHE 2 FINE 2 REGAL 2 ROYALE 30€

OSTRICHE E CHAMPAGNE 6 OSTRICHE 2 CALICI LAURENT PERRIER 40€

12 OSTRICHE BOTTIGLIA LAURENT-PERRIER 120€

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Amo By Amare Holi Beach Menu



Amo By Amare Holi Beach

Via Ghilarza, 95, 00054
Passoscuro, Italy

Opening Hours:

Monday 12:30-15:30
Tuesday 12:30-15:30
Wednesday 12:30-15:30
Thursday 12:30-15:30
Friday 12:30-15:30
Saturday 12:30-15:30
Sunday 12:30-15:30

Made with [Menu](#)

