Est. 1973
ARMATORE

MENU E CARTA DEI VINI

ARMATORE,
LO ZINGARO DI MARE,
TI DÀ IL BENVENUTO.

SCEGLI TRA I PIATTI DELLA SELEZIONE
DELLA DISPENSA ARMATORE.

MENU

Scegli due dei nostri
antipasti ed un primo

23 Eu.

Eventuali
portate extra

6 Eu. antipasti
8 Eu. primi

Il coperto è sempre
incluso

Acqua
CanOWater **2,50 Eu.**

Per qualsiasi
informazione
su sostanze e allergeni
è possibile consultare
l'apposita
documentazione
che verra fornita,
a richiesta,
dal personale
in servizio

DALLE ORE
12.00 > 15.30
19.30 > 24.00

ANTIPASTI

TRIADE
Tacos con Filetti di Tonno Rosso, salsa alle Alici
di Cetara e pepe rosa

Pasta "Strega" con melanzana affumicata, Alici
di Cetara sotto sale e pomodoro confit

Cannolo ripieno di ricotta di bufala e Bottarga
di Tonno rosso

CROSTINI
Burro e Alici di Cetara sotto sale

CUBETTI DI FRUTTA
Bottarga di Tonno Rosso e menta

CAPONATA RIVISITATA
Filetti di Tonno Rosso, datterini, cipolla
"carpione", misticanza e peperoni in agrodolce

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE
Colatura di Alici di Cetara e menta

INSALATA
Filetti di Tonno Rosso, Colatura di Alici
di Cetara, zucchine, cipolla "carpione"
e fiori di zucca

CREMA DI PATATE AFFUMICATE
Filetti di Tonno Rosso, finocchi e mandorle

DISPENSA ARMATORE

I PRIMI

SPAGHETTI
Colatura di Alici di Cetara, pomodoro confit e granella di pane aromatizzato

RAVIOLI "HOME MADE"
Ripieno di ricotta di bufala, burro e Bottarga di Tonno Rosso

LINGUINE
Alici di Cetara sotto sale, pomodorini, pinoli e uvetta

RISOTTO
Colatura di Alici di Cetara, fonduta di provola affumicata e barbabietola

Minimo 2 persone | tempo di attesa 20 minuti

IDEA DI CARBONARA
Carbonara con Bottarga di Tonno Rosso essicata

FINTO CUS-CUS ALL'INSALATA
Colatura di Alici di Cetara e granella di pane aromatizzato

CARTA DEI VINI

BIANCHI CAMPANI

	CALICE	BOTTIGLIA
FIANO DI AVELLINO 2018 Vadiaperti	5 Eu.	20 Eu.
GRECO DI TUFO 2017 Vadiaperti		25 Eu.
IRPINIA FALANGHINA "HIRPOS" 2017 Petilia		25 Eu.
GRECO DI TUFO "4 20" 2017 Petilia	7 Eu.	30 Eu.
PUNTACROCE 2013-2014 R.Palma	7 Eu.	30 Eu.
DONNALAURA 2017 Masseria Frattasi	8 Eu.	38 Eu.
FIORDUVA 2017 Marisa Cuomo		68 Eu.

BIANCHI ITALIANI

	CALICE	BOTTIGLIA
CHARDONNAY 2018 Tormaresca	5 Eu.	20 Eu.
VIVIA 2018 Le Mortelle		20 Eu.
VERMENTINO 2018 Tenuta Guado al Tasso	6 Eu.	22 Eu.
ETICHETTA GRIGIA VERMENTINO 2018 Lvnae		24 Eu.
RONCALTO RIBOLLA GIALLA 2018 Livon		26 Eu.
SOLARCO FRIULANO RIBOLLA 2018 Livon		28 Eu.
LIGHEA ZIBIBBO SECCO Donnafugata		28 Eu.
SOLOSOLE VERMENTINO 2018 Corte Giara		30 Eu.
CONTE DELLA VIPERA 2017 Castello della Sala		32 Eu.
FERENTANO 2015 Falesco		35 Eu.

BIANCHI MONDO

	CALICE	BOTTIGLIA
FRANCIA		
LES SETILLES BOURGOGNE BLANC 2016 Olivier Leflaive		50 Eu.
POULLY FUMÉ 2017 Domaine Lebrun		52 Eu.
CHABLIS 2017 Domaine D'Elise	10 Eu.	55 Eu.
GERMANIA		
RIESLING QBA DRY 2018 Dr. Loosen	7 Eu.	32 Eu.
HAUS KLOSTERBERG QBA 2017 Markus Molitor		38 Eu.

COLATURA DI ALICI CETARA

IN ORCIO

World FOOD Innovation Awards 2019
in association with sfe
WINNER



Est. 1973
ARMATORE

LA COLATURA DI ALICI IN ORCIO
HA STREGATO GLI INGLESI!

ARMATORE HA VINTO IL PREMIO COME
MIGLIOR ESTENSIONE DEL MARCHIO
EDIZIONE LIMITATA, DEI WORLD FOOD
INNOVATION AWARDS 2019
ALL'IFE, LONDRA

World FOOD Innovation Awards 2019
in association with ife
WINNER



ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
CORE ROSSO 2016 Montevetrano	6 Eu.	26 Eu.
GATTINARA SELEZIONE 2015 Travaglini		27 Eu.
MASO MONTALTO PINOT NERO 2015 Tenuta Lunelli		40 Eu.
MONTIANO 2015 Famiglia Cotarella	9 Eu.	45 Eu.
CUVÉE MARGOT BOURGOGNE ROUGE Olivier Leflaive		50 Eu.

ROSÉ

MEA ROSA 2018 Lvnae	6 Eu.	22 Eu.
SCALABRONE 2018 Tenuta Guado al Tasso		25 Eu.
SALICERCHI 2013-2015 R.Palma		30 Eu.

BOLLICINE ITALIANE

	CALICE	BOTTIGLIA
CUVÉE ROYAL MARCHESI ANTINORI Tenuta Maggi		30 Eu.
FERRARI PERLÉ 2013 Tenuta Lunelli	8 Eu.	38 Eu.
PIERO COPPO RISERVA ALTA LANGA Coppo		40 Eu.
CLELIA BRUT ROSÉ Coppo		50 Eu.
FERRARI PERLÉ 2013 NERO DOC TRENTO RISERVA Tenuta Lunelli		55 Eu.
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2007 Tenuta Lunelli		85 Eu.

CHAMPAGNE DE VIGNERON

BLANC DE BLANS GRAND CRU Demière Ansiot		50 Eu.
TRADITION BRUT S.A. J. Charpentier	10 Eu.	55 Eu.
50B & 50N BRUT S.A. Sadi Malot		60 Eu.

BOLLICINE

VENTRESCA DI TONNO ROSSO

IN OLIO DI OLIVA



Est. 1973
ARMATORE

MAESTOSO,
FORMIDABILE NUOTATORE,
MIGRATORE INSTANCABILE
PREDATORE A SANGUE CALDO
IL TONNO ROSSO È IL RE
DEL MAR MEDITERRANEO

IN OLIO
D'OLIVA

TONNO ROSSO



VENTRESCA

LO
ZINGARO
DI MARE

Est. 1973
ARMATORE

CANO WATER


CANO WATER
Don't bottle it.
Natural Spring Water
330ml
CANO WATER
Don't bottle it.
Sparkling Spring Water
330ml

UNA SOLUZIONE ALL'INQUINAMENTO DELLA PLASTICA

CanO Water è stata fondata da tre amici di Londra, dopo che una vacanza in Thailandia ha aperto i loro occhi sul "problema plastica". In particolare, si sono resi conto degli effetti devastanti che la plastica monouso ha sugli oceani. Hanno quindi iniziato a cercare soluzioni più sostenibili, rispetto alle classiche bottiglie di plastica monouso.

Con approssimativamente 8 milioni di tonnellate di plastica che vanno a finire nell'oceano ogni anno, CanO Water rappresenta un'alternativa infinitamente riciclabile alle bottiglie di plastica. Ricicla la tua lattina e sarà rimessa sullo scaffale in appena 6 settimane.

La qualità dell'acqua è un altro fattore importante, sono state infatti selezionate le migliori Acque provenienti dalle Alpi.

IL PROBLEMA DELLA PLASTICA



La plastica inquina i nostri oceani e terreni.



Ci vogliono fino a 1000 anni per la decomposizione della plastica.



Il 95% di tutta la plastica creata, esiste ancora.



La plastica entra nella nostra catena alimentare e contamina il cibo che mangiamo.



Il totale della plastica nell'oceano potrebbe circondare la terra 425 volte.



La plastica uccide la fauna marina e gli uccelli.

LA SOLUZIONE ALLUMINIO



Le lattine sono tra i contenitori più leggeri da trasportare, riducendo l'impatto ambientale.



Approssimativamente il 75% di tutto l'alluminio mai prodotto dal 1888 è ancora in uso.



La lattina è fatta in media da un 68% di contenuto riciclabile.



La lattina di alluminio è l'unico packaging che più ricopre i costi per il suo riciclaggio, aiutando a finanziare il riciclaggio di plastica e vetro.



Le lattine vanno dal riciclaggio alla mensola in 60 giorni.



Mantiene il freddo più a lungo, mantenendo l'acqua fredda e rinfrescante.

Est. 1973
ARMATORE

BIRRE
BEERS

LO ZINGARO DI MARE,
PER LA SUA SELEZIONE DI BIRRE HA SCELTO
IL MIGLIOR BIRRIFICIO D'ITALIA 2019:
LA CR/AK BREWERY
DI CAMPODARSEGO (PD).

FOR HIS BEER SELECTION, ARMATORE CHOSE
THE BEST ITALIAN BREWERY 2019:
THE CR/AK BEWERY
OF CAMPODARSEGO (PD).

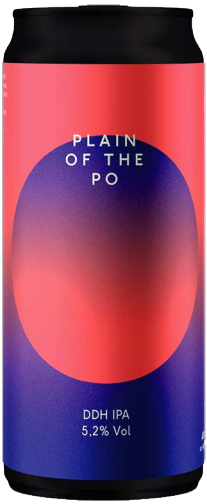
BIRRE / BEERS

PLAIN OF THE PO

DDH IPA | 5,2% vol.

Plain of the PO è una Double Dry Hopped IPA dal grado alcolico contenuto, 5,2% vol., con la luppolatura di una Double IPA e la bevibilità di una Session IPA. Caratterizzata, a livello visivo, da una torbidità marcata data dal lievito utilizzato, Vermont, e dalla diversa tecnica di luppolatura utilizzata che la rende ancora più esplosiva, donandole un mouthfeel tutto nuovo, più cremoso con unamaro impercettibile.

Plain of the PO is a Double Dry Hopped IPA with a low alcohol content, 5.2% vol. Brewed to be hoppy like a Double IPA and easy drinkable like a Session IPA. Visually characterized by a marked haziness given by the yeast, Vermont, and by the different hopping technique used that makes it even more explosive, giving it a new mouthfeel, more creamy with an imperceptible bitterness.



Awards
Birra dell'Anno 2019 / Menzione d'Onore

Beer of the year 2019 / Honorable Mention

9 Eu.

GIANT STEP
IPA | *7,5% vol.*

Un'esplosione di frutta esotica e agrume
con note "dank". Il suo corpo morbido
rende facile la bevuta, nonostante
i suoi 7,5 gradi alcolici, accompagnandola
verso un finale amaro importante
che richiama il sorso successivo.

An explosion of exotic fruits and citrus
with "dank" notes. Its rounded body makes
it easy to drink, despite its 7,5 abv,
accompanying it towards an important
bitter end that recalls the next sip.

8,5 Eu.



GUERRILLA

IPA | 5,8 % vol.

Le sue armi sono malto ed un'invasione
di luppoli americani, Simcoe e Mosaic,
e l'australiano Galaxy che le donano uno
spiccato aroma tropicale, mango, ananas
e pompelmo su tutti.
I malti e il lievito americano utilizzati
la rendono molto secca dal finale amaro
piacevole e persistente.

Its weapons are malt and an invasion
of American hops, Simcoe and Mosaic,
and Australian hop Galaxy that give
a strong tropical character, mango,
pineapple and grapefruit.
The malt bill use and the american yeast
makes this beer really dry and a pleasant
persistent bitterness.



Awards
Birra dell'Anno 2017 / Menzione d'Onore
Beer of the year 2017 / Honorable Mention
Birra dell'anno 2016 / 1° Classificata

Beer of the year 2016 / 1st Place
Helsinki Beer Festival 2015 / 2nd Place

8 Eu.

MUNDAKA

Session IPA | 4,6% vol.

Una birra da grande beva. Chiara, molto aromatica e con finale secco e delicatamente amaro.
I luppoli, Simcoe e Citra, riportano un'ondata di profumi che ricordano mandarino, mango, ananas e cedro che ritornano anche al palato su di una leggera base maltata.

It's a very hoppy Session IPA, easy drinkable, with a pleasant dry finish and light bitterness.
Simcoe and Citra hops cause a wave of aromas that recall mandarin, mango, pineapple and cedar that also return the palate on a light malted base.



Awards
Birra dell'anno 2018 / 1° Classificata

Beer of the year 2019 / 1st Place

7,5 Eu.

NEW ZEALAND

Gluten Free IPA | 7,0% vol.

Birra **gluten free** abbondantemente luppolata con i neozelandesi Motueka e Wakatu. Sprigiona tutto il suo aroma tropicale e citrico con la tipica “dolcezza” dei luppoli neozelandesi che, in bocca, le donano una sensazione di morbidezza, nascondendo il grado alcolico importante.

Gluten free beer hoppy with plenty of New Zealand hops Motueka and Wakatu. It releases all its tropical and citric aroma with the typical “sweetness” of New Zealand hops that, in your mouth, give it a feeling of softness hiding the important alcohol content.



Awards
World Gluten Free Beer Award
2° Classificata

World Gluten Free Beer Award / 2nd Place

8,5 Eu.