



I menu degustazione vengono realizzati per l'intero tavolo.

E' Possibile mangiare a' la Carte Scegliendo dai menu:

- 1 o 2 Piatti Salati** € 70,00
- 3 Piatti Salati** € 90,00
- 4 Piatti Salati** €110,00

I prodotti segnalati da asterisco subiscono un processo di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VII capitolo III lettera D punto 3.

Il costo del coperto è di € 7,00

Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa e per le foto di non usare il flash.

WiFi password: umbertoamare2026

Umberto a mare

Via Soccorso, 8 - forio
umbertoamare@gmail.com



La nostra è una cucina semplice, istintiva, emozionale, fatta di ricordi e di passioni.

“Mangia come parli” è stato un concetto che fin dall’inizio ci ha guidati, divenendo il filo conduttore del nostro percorso professionale.

In queste tre semplici parole vi è concentrata l'essenza stessa della cucina **nostra**.

La cucina dei nostri luoghi, quella che oggi spesso viene identificata come “cucina del territorio, ma che in realtà non è altro che un condensato di ricordi ed esperienze vissute in compagnia di mamme, nonne e zie, dove, soprattutto in un territorio come il nostro, il focolare diveniva luogo intorno al quale si svolgevano tutte le attività familiari.

La naturale conseguenza di tali esperienze si materializza oggi nell'estremo rispetto per le materie prime e la stagionalità dei prodotti, concetti cardine di ogni buona cucina.

Umberto a mare 1936



Fuori Carta è possibile scegliere tra i nostri

Piatti Storici

Gioco di Mare Supplemento € 10,00
(1,2,3,4, 12*)

“Tre Preparazioni di Crudo”

Gran Crudo Supplemento € 15,00
(1,2,4, 7,14*)

“2 Scampi,2 Gamberoni Rossi,
1 Tartar di pesce Azzurro, 1 Caviale Italiano
Calvisius prestige 10g.”

Pesce Bianco in Crosta di Sale Supplemento € 20,00
(4)

“Pesce cotto nel Sale Accompagnato
da Verdure alla Griglia”

Per eventuali intolleranze ed allergie rivolgersi al personale



ALLERGENI:
1 - Cereali contenenti 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
13 - Lupini
14 - Molluschi



Sogno di Una Notte di Mezza Estate

Ricciola Marinata gel di Carpione
colatura di alice e ribes (3,4,12*)

Alici alla brace, robiola e pinoli (4,7,8*)

Pasta mista, Gamberoni Rossi e Fagioli
di Controne (1,2,9,12*)

Tortelli di Cernia alla Puttanesca
(1,3,4,9,12*)

Spigola Frutta e verdura (1,3,4, 12)

Pescato in Oliocottura, salsa alla melissa
e porro affumicato (3,4,7,12)

Dessert

€ 150,00



Umberto è terra

La Nostra Parmigiana di Melanzane
(3,7)

Tubetti Lenticchie e Cioccolato
(1, 7, 8, 9)

Uovo in Crosta, insalatina aromatica
e cipolla in agrodolce
(1,3,12)

Dessert

€ 100,00

Atelier dei Mari e dei Venti

Tagliatella di Calamaro, Limone Candito
e Latte di Soia (1,6,7,14*)

Mazzancolla, lardo, Piselli
e Mandorle tostate (2,8*)

Risotto Agrumi Crudo di Pesce
e Bottarga di Muggine (4,7*)

Spaghettono burro di normandia, limone
bruciato e capperi soffiati (1,7,9,12,13)

Agnello Laticauda, yogurt,
Indivia e Barbabietola (7,10,12)

Dessert

€ 130,00



Ischia Tradizione Innovazione

La Nostra Parmigiana di Melanzane
(3,7)

Cannelloni al Ragù di Coniglio
(1,3,7,12)

Coniglio all' Ischitana (7,12)

Dessert

€ 110,00

