



a-Ma-RE
Capri

HEAD MIXOLOGIST

— Francesco D'Arienzo



Core' e a-Ma-Re

34

A'Fravulell

Vodka Grey Goose, fragola e crema chiarificata
Vodka Grey Goose, strawberry and cream cordial



Un drink ispirato alle estati italiane, le granite sul lungomare e i dolci della domenica con l'aggiunta della moderna tecnica del milk punch chiarificato.

A drink inspired by Italian summers, granitas by the seaside, and traditional Sunday desserts, elevated with the modern technique of clarified milk punch.

O' Maresciall

Campari, arancia rossa, pompelmo e mandarino
Campari, blood orange, grapefruits and tangerine



L'aperitivo napoletano incontra gli agrumi, l'amaro e la sapidità marina. Il cocktail è una dedica a Garibaldi che unificò l'Italia

The Neapolitan aperitivo meets citrus, bitterness, and a touch of sea salinity. This cocktail is a tribute to Garibaldi who unified Italy.

Ten' O' Fuoc

Tequila Patron Reposado, arancia aromatizzata al pepe, Agave piccante e agrumi
Tequila Patron Reposado, sweet oranges pepper, spicy Agave and citrus



Un drink piccante, intenso e teatrale che richiama il Sud Italia più autentico e l'aggiunta di tequila lo rende perfetto per una notte estiva caprese

A spicy, intense, and theatrical drink that captures the most authentic spirit of Southern Italy, while the addition of tequila makes it perfect for a summer night in Capri.

Augustu's Garden



Bombay Murcia Lemon, cordiale alle erbe del mediterraneo, vermouth bianco e soda
Bombay lemon, mediterranean herbal cordial, white vermouth and soda

Un drink aromatico e fresco che ricorda una passeggiata nei giardini nascosti di Capri tra profumi mediterranei e vento salato
An aromatic and refreshing drink that evokes a walk through Capri's hidden gardens, surrounded by Mediterranean scents and salty sea breeze.

Bouganville



Tequila Patron Blanco, pompelmo salato, lampone e pepe rosa
Tequila Ptron Blanco, salted grapefruit, raspberry ,pink pepper

Un drink aromatico e fresco che ricorda una passeggiata nei giardini nascosti di Capri tra profumi mediterranei e vento salato
An aromatic and refreshing drink that evokes a walk through Capri's hidden gardens, surrounded by Mediterranean scents and salty sea breeze.

A' Calat e Sole



Vodka Grey Goose, aperol, vino al frutto della passione & bollicine
Vodka Grey Goose, aperol, passion fruit wine & bubbles

Leggero ed elegante, pensato per il tramonto e le giornate calde. Le bollicine ricordano festive serate sulle terrazze capresi con lunghi brindisi.
Light and elegant, created for sunsets and warm days. The bubbles recall festive evenings on Capri's terraces, filled with long toasts and celebration.

L'oro d' a-Ma-Re



Vodka Grey Goose, acqua di pomodoro giallo, aceto balsamico e basilico
Vodka Grey Goose, yellow tomato water, balsamic vinegar & basilic

Un omaggio al nostro ristorante e quindi alla cucina italiana e tradizionale. Minimalista ma profondo, come una ricetta classica reinterpretata con stile contemporaneo

A tribute to our restaurant and, by extension, to Italian and traditional cuisine. Minimalist yet profound, like a classic recipe reinterpreted with a contemporary touch.

a-Ma-Re il Negroni



Bombay Murcia Lemon, foglia di limone, genziana e vermouth bianco
Bombay Murcia Lemon, lemon leaf, gentian and white Vermouth

Uno dei più famosi classici italiani impreziosito dalle foglie dei limoni di Capri. Elegante e raffinato, diventa un "Negroni Mediterraneo" ed estivo

One of the most famous Italian classics, enhanced with the leaves of Capri's lemons. Elegant and refined, it becomes a "Mediterranean Negroni," perfect for summer

A' Bicicletta



Vida Mezcal, vino al gelsomino, Campari e dry vermouth
Vida Mezcal, Jasmine wine, Campari & Dry Vermouth

Questo cocktail è un richiamo alle terrazze colme di fiori di gelsomino: una Capri che rallena e diventa magia!

This cocktail evokes jasmine-filled terraces: a Capri that slows down and turns into pure magic!

GIN TONIC



30

ROKU

THE BOTANIST

CAPRISIUS

HENDRICK'S

MARTIN MILLER'S

MARE

MARE CAPRI

BOMBAY

GIN DEL PROFESSORE

TANQUERAY

TANQUERAY 10

MONKEY 47

VESUVIUS

ROBY MARTON

VODKA

28

BELVEDERE

GREY GROOSE

TITO'S

RHUM

28

HAVANA 7

ZACAPA 23


DIPLOMATICO



WHISKY WORLD



BULLEIT BOURBON	22
CAOL-ILA	27
KNOB CREEK	22
KNOB CREEK RYE	22
GLENLIVET	27
LAPHROIG	27
MACALLAN 72	33
MAKER'S MARK	22



CASAMIGOS BLANCO	22
CASAMIGOS REPOSADO	32
CLAZE AZUL REPOSADO	55
OCHO REPOSADO	40
PATRON CAFE	22
ESPOLON BLANCO	32
ESPOLON REPOSADO	32
MEZCAL NUESTRA SOLEDAD	22
PISCO	22

COURVASIER	27
HENNESSY BS	27
HENNESSY XO	43
REMY MARTIN VSOP	32
REMY MARTIN XO	43



DIGESTIVI

22

AMARO DEL CAPO
UNICUM
ROGER
FERNET BRANCA
JAGERMISTER
JEFFERSON
MONTENEGRO
LIMONCELLO
FINOCCHIETTO
NOCINO
LIQUIRIZIA
MIRTO

VERMOUTH

22

CARPANO BIANCO
CARPANO ROSSO
NOILLY PRAT
VERMOUTH DEL PROFESSORE
MARTINI BIANCO
MARTINI DRY



SOFT DRINK

COCA COLA	10
COCA COLA ZERO	
GINGER ALE	
GINGER BEER	
ARANCIATA	
CRODINO	
SAN BITTER	
SUCCHI DI FRUTTA	
THE FREDDO	
SPREMUTE	
TONICA POMPELMO	
TASSONI SUPERFINA	

BIRRE - BEERS

NASTRO AZZURRO	12
NASTRO AZZURRO 00	12
NASTRO AZZURRO <i>gluten free</i>	12
CORONA	12
LAGER	14
PILSNER	14
BLANCHE	15
INDIAN PALE ALE	15

ACQUA - WATER

PANNA	10
FERRARELLE	
SAN PELLEGRINO	

CAFFETTERIA

ESPRESSO	6
CAPPUCCINO	9
AMERICANO	9
THE	9
INFUSI	9



a-Ma-Re Capri

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE: PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

IL CONSUMATORE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE

OUR COURSES MAY CONTAIN THE FOLLOWING ALLERGENICS:
FISH, SHELLFISH, CRUSTACEAN, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGG, SOY, MILK,
ANHYDRIDE SULFUROUS AND SULPHITES, SHELL FRUIT,
CELERY, LUPIN BEAN, PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS

FOR ANY INFORMATION ABOUT SUBSTANCES AND ALLERGENICS IS POSSIBLE TO CONSULT THE APPROPRIATE DOCUMENTATION PROVIDED BY THE STAFF IN CHARGE. THE CUSTOMER SHOULD COMMUNICATE TO OUR STAFF THE PRESENCE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES THAT MAY HE/SHE MAY HAVE.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SUPERIORE *

ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS*

MENU VEGANO E VEGETARIANO DISPONIBILE SU RICHIESTA
VEGAN & VEGETARIAN MENU AVAILABLE UPON REQUEST