VORSPEISEN

Große rohe Meeresauswahl aus der Adria*

(4,5,2,13,14,9)

Rote Garnele, Kaisergranat, Riesengarnele, Roter Thunfisch, Jakobsmuschel, Tagesfang

45

Sardine

(5,1,4)

Maisbrot, grüner und violetter Kohl, Salicornia-Mayonnaise

18

Jakobsmuschel & steinpilze 2.0

kartoffelschaum, steinpilze, pilzpulver und korallensauce

(14,7,5)

24

Kleine Moschuskraken

(14,1,9,6)

Einheimische kleine Kraken, Tomate, Kartoffelfocaccia

23

Oktopussalat

(3,5,6,10,14)

avocado, nori-algenpulver, aioli- mayonnaise

23

Crudité

(7,8)

rind mit marinierten paprika, Pecorino und basilikum

20

Kosmisches ei

+ Zusätzlich guanciale 5 €

(4,7,8)

pilz und fondue

19

amarmio

RISTORANTE

Bitte wenden Sie sich für Informationen zu Allergenen und tiefgekühlten Produkten an unser Personal

ERSTE GÄNGE

Risotto Amarmio*
(4,5,2,13,14,9)
Krustentiere, Muscheln und Tagesfang

36

Linguine
(1,5,4)
Bernsteinmakrelen-Tatar, Zitrone, Kräuteröl, Pork Corn

24

Spaghettone
(1,5,4)
nach Mediterraner Art, thunfisch, zwiebeln, kapern und kirschtomaten

24

Fusillone
(1,14,7,8)
mit tintenfischragout und knollenselleriecreme

26

Gefüllte Gnocchi
(1,2,3,7,9)
mit Frant-käse, pfifferlingen und schweinenacken-ragout

25

Pacchero alla Genovese
(1,5,7,9)
Rindfleisch, Zwiebel, Pecorino-Fonduta

21

amarmio
RISTORANTE

Bitte wenden Sie sich für Informationen zu Allergenen und tiefgekühlten Produkten an unser Personal

HAUPTGÄNGE

Thunfischbauch
(4,7,8,5)
nduja, karotten-ingwer creme, butterige rote bete
32

Steinbutt
(1,4,5,7)
mit apfel und ingwer pil pil
25

Makrele und Parmentier
(1,4,5,7)
24

Frittiertes aus dem Meer *
(1,2,4,14,6,5,13)
Mandel-Tatarensauce
36

Tagesfang
(4,5,9)
Kartoffeln, Gemüse
10-15/hg

Lamm
(5,7,12,9)
Cardoncelli-pilze mit süsskartoffeln
32

Geschmorte rinderbäckchen
(7,9,12,1)
rotweinreduktion, kartoffelpüree und Roux Bouchon
30

Sommergarten
(6,9,5,10,8)
Auswahl an gegartem, rohem und mariniertem Gemüse
20

amarmio
RISTORANTE

Bitte wenden Sie sich für Informationen zu Allergenen und tiefgekühlten Produkten an unser Personal

DEGUSTATIONSMENÜ

Amarmio 65

Sardine
(5,1,4)
Maisbrot, grüner und violetter Kohl, Salicornia-Mayonnaise

Fusillone
(1,14,7,8)
mit tintenfischragout und knollenselleriecreme

Thunfischbauch
(4,7,8,5)
nduja, karotten-ingwer creme, butterige rote bete

Tartelletta
(1,3,7,8)
diplomatencreme und brombeere

Casabianca 85

Jakobsmuschel & steinpilze 2.0
kartoffelschaum, steinpilze, pilzpulver und korallensauce
(14,7,5)

Oktopussalat
(3,5,6,10,14)

avocado, nori-algenpulver, aioli- mayonnaise

Gefüllte Gnocchi
(1,2,3,7,9)
mit Frant-käse, pfifferlingen und schweinenacken-ragout

Steinbutt
(1,4,5,7)
mit apfel und ingwer pil pil

Tartelletta
(1,3,7,8)
diplomatencreme und brombeere

amarmio
RISTORANTE

Bitte wenden Sie sich für Informationen zu Allergenen und tiefgekühlten Produkten an unser Personal