

ANTIPASTI

Sarde impanate con mais pan maionese alla salicornia e insalatina di cappuccio	€18
Piovra morbida e croccante melanzane perline e pomodori confit	€22
Tartare di tonno pinna gialla maionese al capperi e ricotta affumicata	€25
Capasanta, crema di zucchine gel di rapa rossa e quinoa tostata	€21
Salmone Sockey riduzione al pompelmo e panna acida	€28
Crudo dell'Adriatico pescato di giornata	€40
Carpaccio di manzo Pretzhof carciofini in olio cottura e Parmigiano Reggiano	€21
Tartare di rapa rossa senape, daycon, capperi e maionese all'aneto	€16

PRIMI

Spaghetti di Gragnano con pomodoro crema di stracciatella e clorofilla al basilico	€18
Tagliolini artigianali con capesante zucchine, olio alla verbena e pepe nero di Sarawak	€23
Linguine di Gragnano alla Busera yellow	€23
Gnocchi artigianali con canestrelli vongole e pomodorini marinati	€24

Spaghettono freddo Felicetti	€28
crema di champagne, scampo crudo, gambero rosso e caviale Beluga	
Calamarata con ragù di scorfano	€24
e crema di peperone rosso	
Risotto "Mirandolina"	€30
frutti di mare (minimo due persone)	
Casarecce con ragù di corte	€19
coniglio, faraona, vitello, erbe aromatiche	

SECONDI

Gran fritto con polenta	€30
Trancio di tonno pinna gialla	€32
maionese al limone e caponata di verdure	
Millefoglie di branzino	€26
melanzane viola e pomodoro cuore di bue	
Astice blu alla catalana	€40
con verdure marine marinate alla saba	
Pesce spada in porchetta	€28
peperoni corno di bue e fagiolini	
Pescato del giorno	€35
al forno con verdure (minimo per 2 persone)	
Filetto di manzo Pretzhoff	€36
fondente di patata e verdure dell'orto	
"Orto Amarmio"	€18
selezione di verdure di stagione	

LIGHT LUNCH AMARMIO

Burrata, acciughe del mar Cantabrico €16

Battuta di manzo selezione Pretzhoff €18
con insalatina di primizie

Tagliolini primavera €14
asparagi, piselli, carote e fagiolini

Spaghetti alle vongole €15

Caesar salad €18
lattuga romana, crostini di pane, sfoglie di Parmigiano,
dressing alle acciughe, gamberoni

Insalata Amarmio €14
cappuccio bianco, radicchio di Chioggia, valeriana, carote,
pomodoro romano, finocchio, mais, olive Taggiasche

Carpaccio di manzo €18
filetti di peperone e Parmigiano

Pizza Gourmet €16
lievitazione di 72 ore

SELEZIONE OSTRICHE

Poget (Francia) €5

Gillardeau (Francia) €5

Gran Cru Regal Oro (Irlanda) €6

Gran Cru Perla del Delta (Italia) €6

CARTA DOLCI

Sette Veli... al cioccolato fondente	€12
Giardino Siciliano... bavarese al pistacchio e agrumi	€12
Meridiana... al mascarpone e nocciola	€12
Panna cotta e delè di lamponi	€8
Cheese cake alla fragola	€10
Foglie di sfoglia, crema Chantilly e fragole	€10
Tartelletta con crema chantilly e pesche	€11
Crêpe Suzette	€20
Tiramisü	€10
Gelati Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio	€8
Sorbetti Limone, Lampone, Mango, Frutto della Passione	€8

In collaborazione con Pasticceria Biasetto di Padova

VINI AL CALICE

Cascina Carlot Moscato d'Asti	€5
Meggiolaro Maestà Garganega Passito	€9
Chateau Piada Sauternes 2018	€10
Italo Cescon Manzoni Bianco Vendemmia Tardiva	€7