

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| Gran crudo dell'Adriatico pescato del giorno | €42 |
| Carpaccio di corba rossa con caramello di datterino, limone candito e frutti rossi | €21 |
| Capasanta scottata con crema di rapa rossa, rape baby, yogurt e quinoa tostata | €23 |
| Sarde al mais Pan con insalata di cappuccio viola e maionese alla salicornia | €18 |
| Battuta di manzo con maionese al wasabi, uovo di quaglia, finferli e acciuga del Cantabrico | €22 |
| Raviolo di cavolo rapa al formaggio fresco, con crema di zucca, funghi pioppini e porro fritto | €20 |

PRIMI

| | |
|---|-----|
| Risotto Amarmio al parmigiano con crudo di gambero rosso, gel al limone e caviale Giaveri (minimo due persone) | €34 |
| Linguine di Gragnano alla Busara yellow | €26 |
| Spaghettono freddo Felicetti con crema di Champagne, scampo e gambero rosso crudi e caviale Giaveri | €31 |
| Mezzo pacchero allo scorfano con spinacino al burro e bottarga | €26 |
| Tagliolino al ragù di tonno, crumble di olive, pomodorino rosso marinato e capperi | €29 |
| Lasagnetta al ragù di corte con spuma al Monte Veronese | €22 |

SECONDI

| | |
|---|---------|
| Gran fritto dell'Adriatico con polenta | €35 |
| Ventresca di tonno con crema di zucca, porcini in tempura e speck d'anatra affumicato al fieno | €35 |
| Ombrina con topinambur arrosto e zucca confit | €29 |
| Pescato del giorno con patate, pomodorini, olive e capperi | €8/etto |
| Filetto di manzetta prussiana con fondente di patata e verdure baby | €39 |
| Orto "Amarmio" selezione di verdure di stagione | €20 |

LIGHT LUNCH AMARMIO

| | |
|--|-----|
| Sarda impanata al mais pan | €18 |
| Burrata e acciughe con insalata di primizie | €18 |
| Battuta di manzo, maionese al wasabi, uovo di quaglia, finferli e acciuga del Cantabrico | €22 |
| Spaghetti Felicetti con pomodoro San Marzano, crema di straciatella e basilico | €15 |
| Tagliolino fatto in casa con verdure croccanti, crumble di pane | €14 |
| Spaghetti alle vongole | €19 |
| Linguina di Gragnano alla Busara yellow | €26 |
| Gran Fritto con polenta | €35 |
| Ombrina con topinambur arrosto e zucca confit | €29 |
| Vitello tonnato, verdure in agrodolce e insalatina fresca | €18 |
| Caesar Salad di pollo/gamberi con crostini di pane e scaglie di parmigiano | €20 |
| Insalata Amarmio cappuccio bianco e viola, lattuga, carote, pomodoro ramato, rucola, mais e olive taggiasche | €14 |

*“e l naufragar m'è dolce
in questo mare*”

CARTA DOLCI

| | |
|--|-----|
| Tiramisù | €10 |
| Panna cotta al cocco con ananas scottato | €10 |
| Tartelletta con confettura di fichi, fichi caramellati e meringa al porto | €13 |
| Il mango con gelato al Dulcey e salsa passion fruit | €13 |
| Marron Glacé con gelato al cocco e peperoncino | €14 |
| Selezione di Gelati fatti in casa Vaniglia, cioccolato, pistacchio, Dulcey | €9 |
| Selezione di sorbetti fatti in casa Limone, fragola, lampone, maracuja | €9 |

MENU DEGUSTAZIONE AMARMIO

Scampi crudi,
insalatina fresca e maionese allo yuzu

Capasanta scottata con crema di rapa rossa,
rape baby, yogurt e quinoa tostato

Linguine di Gragnano alla Busara yellow

Ombrina con topinambur arrosto e zucca confit

Tiramisù

80€

MENU DEGUSTAZIONE CENTENARIO

Scampi crudi, insalatina fresca
e maionese allo yuzu

Sarde al mais pan con insalata di cappuccio viola

Mezzo pacchero allo scorfano con spinacino
al burro e bottarga

Spaghettono freddo Felicetti con crema di Champagne,
scampo e gambero rosso crudi e caviale Giaveri

Ombrina con topinambur arrosto e zucca confit

Ventresca di tonno con crema di zucca, porcini in tempura
e speck d'anatra affumicato al fieno

Tartelletta con confettura di fichi, fichi caramellati
e meringa al porto

100€

Menu per tutto il tavolo, con bevande e caffè esclusi