

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