

ANTIPASTI

Gran crudo dell'Adriatico [2,3,4,7,14,10,8,5,11,6] pescato del giorno	€42
Sarde impanate al mais pan [1,2,4,14,10,8,5,6] insalatina di cappuccio verde e viola, maionese alla salicornia	€20
Ceviche di Orata [9,4,7,14] maionese all' Nduja e Bao	€25
Piovra Scottata [3,4,6,10] mousse di melanzana,maionese al basilico elime con pomodorini Confit	€26
Battuta di manzo [1,3,8,10] salsa all'uovo, nocciole tostate e tartufo estivo	€28
Raviolo Vegetale [7,10] formaggio fresco, gel di mela verde e ketchup di rapa rossa	€24

PRIMI

Risotto AmarMio [2,4,7,9] Gamberi rossi e caviale con Blu e gel di limone (minimo due persone)	€37
Spaghettono freddo [1,2,4,9] acqua di pomodoro, tartare di scampi e gamberi al lime	€29
Bottoni di burrata [9,1,2,3,7,8,5,11,12] guazzetto di crostacei, scampo crudo e pecorino sardo 18 mesi	€33
Linguine di Gragnano alla Busera [9,1,2,8,5,11,12] con pomodoro giallo	€26
Spago AOP [1,2,4,9,12] Bottarga e bisque di crostacei	€28
Gnocco gratinato [1,4,7,9,12] riduzione di fumetto e ragù di pesce	€27
Mezzo pacchero [1,2,3,5,7,8,9,11,12] con ragù di corte e fondo bruno	€24

SECONDI

Gran fritto dell'Adriatico [1,2,4,14,10,8,5,11,6] con polenta	€35
Ricciola [4,6,7,12] composta di melanzana confit, capperi fritti e il suo fondo al lemongrass	€32
Tonno Rosso [3,4,6,9,10] caponata estiva e maionese all'acciuga	€35
Astice [2,4,7,9,12] millefoglie di patata, ristretto di porro e il suo fondo	€42
Filetto di manzetta prussiana [7,9,12] mouseline di patate all'aglio dolce, bieta morbida e croccante, ristretto di manzo	€38
Orto AmarMio [7]	€20
Pescato del giorno [4] (rivolgersi al personale di sala per la disponibilità)	€9-15/etto

LIGHT LUNCH AMARMIO

Burrata e acciughe del cantabrico con insalata di primizie [7,4]	€22
Carpaccio di manzetta prussiana, mousse allo yogurt, terra di olive, pomodorino confit [7]	€20
Vitello tonnato AmarMio con il suo fondo [3,10]	€18
Caesar di pollo con crostoni di pane al parmigiano [1,7]	€20
Caesar di gamberi con crostoni di pane al parmigiano [1,7]	€20
Spago al pomodoro San Marzano con crema di burrata [1,7,9]	€15
Spaghetto mare (Cozze e Vongole) [1,4,14,9]	€20
Tagliolino fatto in casa al burro con fondo di cipolla e piselli novelli [1,7,9]	€18
Insalata Amarmio	€15
cappuccio bianco e viola, lattuga, carote, pomodoro ramato, rucola, mais e olive taggiasche	

POKÈ

1: Riso bianco e riso nero ,dadolata di tonno, germogli di soia, pomodorini, teriyaki, cetrioli, carote e mandorle [1,7,9]	€20
2: Riso Basmati,salmone affumicato,avocado, ponzu,olive taggiasche,insalata iceberg e semi di zucca [4,7,1]	€20

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

CARTA DOLCI

Tirami-choux ^[1,3,7,8,5] gel al caffè, bignè, craquelin al cacao, crema mascarpone	€12
Limone Amarmio e il suo sorbetto ^[3,7]	€15
Molleaux au Chocolate ^[1,3,8,7] nocciole caramellate gelato alla nocciola e kumquatt candito	€12
Pavlova ^[1,3,7] marmellata di ciliegie crema pasticcera alla vaniglia e biquit	€10
Gelato Amarmio ^[1,3,7,8] mousse al cocco e croccante al cacao	€13
Sorbetti fatti in casa ^[3,7] Passion Fruit, Limone, Fragola, Lampone	€11
Gelati fatti in casa ^[3,7] Nocciola, Cioccolato, Pistacchio, Vaniglia, Miele	€11

MENU DEGUSTAZIONE CASABIANCA

Scampo crudo,
insalatina fresca e maionese allo yuzu [2]

Sarde impanate al mais pan, insalatina di cappuccio
verde e viola, maionese alla salicornia [1,2,4,14,10,8,5,6]

Linguine di Gragnano alla Busera con pomodoro giallo [9,1,2,8,5,11,12]

Ricciola, composta di melanzana confit, capperi fritti
e il suo fondo al lemongrass [4,6,7,12]

Sorbetto al passion fruit

Tirami-choux [1,3,7,8,5]

100€

MENU DEGUSTAZIONE AMARMIO

Scampo crudo,
insalatina fresca e maionese allo yuzu [2]

Ceviche di Orata ,maionese all' Nduja e Bao [3,4,9]

Piovra Scottata mousse di melanzana, maionese al basilico
e lime con pomodorini Confit [3,4,6,10]

Bottoni di burrata, guazzetto di crostacei, scampo crudo
e pecorino sardo 18 mesi [9,1,2,3,7,8,5,11,12]

Risotto AmarMio gamberi rossi e caviale con Blu
e gel di limone [2,4,7,9]

Astice
millefoglie di patata, ristretto di porro e il suo fondo [2,4,7,9,12]

Sorbetto al passion fruit

Limone Amarmio [3,7]

120€

Menu per tutto il tavolo, con bevande e caffè esclusi