ANTIPASTI

Gran crudo dell'Adriatico *

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

gambero rosso, scampo, mazzancolla, tonno rosso, capasanta, pescato

45

Sarda

(5,1,4)

mais pan, cappuccio verde e viola, mayo alla salicornia

18

Capasanta e porcini 2.0

(14,7,5)

spuma di patate, porcini, polvere di funghi, salsa al corallo

24

Moscardini

(14,1,9,6)

moscardini nostrani, pomodoro, focaccia di patate

23

Insalata di Piovra

(3,5,6.10,14)

avocado, polvere di alga nori, mayo aioli

23

Crudité

(7,8)

manzo, peperoni marinati, pecorino, basilico

20

Uovo spaziale

+ aggiunta di guanciale 5 €

(3,7,5)

fungo e fonduta

19

amarmio
RISTORANTE

Rivolgersi al personale per gli allergeni e prodotti surgelati

PRIMI

Risotto Amarmio *

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

crostacei, molluschi, pescato (min 2 persone)

36

Linguine

(1,5,4)

tartare di ricciola, limone, olio alle erbette, pork corn

24

Spaghettone

(1,5,4)

alla mediterranea, tonno, cipolla, capperi, pomodorini

24

Fusillone

(1,14,7,8)

al ragù di seppia e crema di sedano rapa

26

Gnocco ripieno

(1,2,3,7,9)

Formaggio Frant, finferlì, ragù di coppa di maialino

25

Pacchero alla Genovese

(1,5,7,9)

manzo, cipolla, fonduta al pecorino

21

amarmio

RISTORANTE

Rivolgersi al personale per gli allergeni e prodotti surgelati

SECONDI

Ventresca

(4,7,8,5)

Nduja, crema di carote, zenzero, rapa rossa, burrosa

30

Rombo

(4,7,8,5)

mela, pil pil allo zafferano

32

Sgombro e Parmantier

(1,4,5,7)

24

Il fritto *

(1,2,4,14,6,5,13)

salsa tartara alla mandorla

36

Pescato del giorno

(4,5,9)

patate, verdure di stagione

10-15/hg

Agnello

(5,7,12,9)

cardoncelli, patate dolci

33

Guancia

(7,9,12,1)

di manzo brasata al vino rosso, purè di patate roux bouchon

30

Orto d'Estate

(6,9,5,10,8)

selezione di vegetali cotti, crudi, marinati

20

amarmio
RISTORANTE

Rivolgersi al personale per gli allergeni e prodotti surgelati

MENU DEGUSTAZIONE

Amarmio 65

Sarda
(5,1,4)
mais pan, cappuccio verde e viola, mayo alla salicornia

Fusillone
(1,14,7)
al ragù di seppia e crema di sedano rapa

Ventresca
(4,7,8,5)
Nduja, crema di carote, zenzero, rapa rossa, burrosa

Tartelletta
(1,3,7,8)
crema diplomatica, mora

abbinamento 3 calici 25

Casabianca 85

Capasanta e porcini 2.0
(5,8,14,4)
spuma di patate, porcini, polvere di funghi, salsa al corallo

Insalata di piovra
(3,5,6.10,14)
avocado, polvere di alga nori, mayo aioli

Gnocco ripieno
(1,3,4,7)
Formaggio Frant, finferlì, ragù di coppa di maialino

Rombo
(4,7,8,5)
mela, pil pil allo zafferano

Tartelletta
(1,3,7,8)
crema diplomatica, mora

abbinamento 4 calici 35

amarmio
RISTORANTE

Rivolgersi al personale per gli allergeni e prodotti surgelati