

ANTIPASTI

Gran crudo dell'Adriatico

Ombrina, capasanta, gambero rosso, scampo, mazzancolla, ricciola, canocchia, seppia

42

Ombrina

Teriyaki, agretti, fave, piselli

22

Piovra Hibachi

Salsa tare, puntarelle, mayo alle acciughe del Cantabrico

24

Sarda

Mais pan, cappuccio verde e viola, mayo alla salicornia

18

Anatra

Olive, yogurt, asparagi, frutti rossi

23

Ovetto croccante

Spuma di Asiago, crudité di asparagi

18

Asparago bianco

Salsa olandese, insalatina

18

PRIMI PIATTI

Risotto Amarmio

Pescato crudo e cotto (min 2 persone)

34

Linguine alla Busera Yellow

Scampi, pomodorini gialli, peperoncino

26

Spaghettone

Caviale Giaveri, pepe Tasmania, limone arrosto

22

Bottoni

Barbabietola, anguilla affumicata, dashi, katsuobushi

29

Spaghettono tiepido

Gallinella, gambero rosso, bottarga

29

Pacchero

Ragù di corte, fonduta di blu

22

Tagliatella

Peperone crusco, cipolla

22

SECONDI PIATTI

Ricciola

Canocchie crude e cotte, salicornia

30

Spada

Piselli freschi in crema e polvere

30

Il fritto

Maionese alla tartara , polenta

35

Pescato del giorno

Al forno, alla mediterranea

9-15/hg

Maialino

Mele cotogne, arancia, scalogno

32

Filetto di manzetta prussiana

Smashed potatoes, aglio dolce, verdure baby

36

Cardoncello

Pesto di nocciole, teriyaki di carciofo

20

E il naufragar m'è dolce, in questo mare

Tiramisù

Mascarpone, caffè, cacao

12

Namelaka

Cioccolato bianco, nocciola, Braulio riserva

12

Yogurt Mousse

Rabarbaro, yogurt

12

Tartelletta

Bergamotto, vaniglia, meringa

12

Panna cotta

Fragola, cioccolato, basilico, zenzero

12

Selezione sorbetti

Limone, lampone, fragola, maracuja

7

Selezione gelati

Cioccolato, vaniglia, pistacchio, nocciola, yogurt e cocco, basilico e zenzero

7



Casa Bianca al Mare

amarmio
RISTORANTE

STARTERS

Raw specialities of Adriatic Sea

Shi drum, scallop, red shrimp, scampo, king prawn, amberjack, mantis shrimp, cuttlefish

42

Shi drum

Teriyaki, glasswort, broad bean, peas

22

Hibachi octopus

Tare sauce, chicory, cantabrican anchovies' mayo

24

Sardine

Mais pan, red and green cabbage, glasswort mayo

18

Duck

Olives, yoghurt, asparagus, red berries

23

Crunchy Egg

Asiago cheese mousse, asparagus crudité

18

White Asparagus

Hollandaise sauce, salad

18

FIRST COURSES

Risotto Amarmio

Raw and cooked fish (min 2 people)

34

Linguine Busera Yellow

Scampi, yellow cherry tomatoes, chilli pepper

26

Spaghettone

Giaveri caviar, Tasmania pepper, roasted lemon

22

Bottoni

Filled with beetroot, smoked eel, dashi, katsuobushi

29

Lukewarm spaghetti

Gurnard, red shrimp, bottarga

29

Pacchero

Pasta with white meat ragù, blu cheese fondue

22

Tagliatella

Pasta with Crusco pepper, onion

22

SECOND COURSES

Amberjack

Raw and cooked mantis shrimps, samphire

30

Swordfish

Cream and powder of fresh peas

30

Mixed fried fish

Tartara mayo, polenta

35

Fish of the day

Baked or mediterranean style

9-15/hg

Piglet

Quinces, oranges, shallot

32

Prussian beef filet

Smashed potatoes, sweet garlic, baby vegetables

36

Cardoncello mushroom

Hazelnuts pesto, artichoke teriyaki

20

E il naufragar m'è dolce, in questo mare

Tiramisù

Mascarpone cheese, coffee, cocoa

12

Namelaka

White chocolate, hazelnut, Braulio riserva

12

Yogurt mousse

Rhubarb, yogurt

12

Tartelletta

Bergamot, vanilla, meringue

12

Panna cotta

Strawberries, chocolate, basil, ginger

12

Sorbets' selection

Lemon, raspberry, strawberry, maracuja

7

Ice creams' selection

Chocolate, vanilla, pistachio, hazelnut, yogurt and coconut, basil e ginger

7



Casa Bianca al Mare

amarmio
RISTORANTE

VORSPEISE

Gran crudo dell'Adriatico

Umberfisch, Jakobsmuscheln, rote Garnele, Kaisergranat, Riesengarnelen, Adlerfisch,
Heuschreckenkrebs, Tintenfisch

42

Umberfisch

Teriyaki, Bohnenkraut, Saubohnen, Erbsen

22

Hibachi Krake

Tare Soße, Zichorienherzsalat, kantabrischen Sardellen Mayonnaise

24

Sardinen

Maispfanne, grüner und violetter Spitzkohl, Salicornia-Mayo

18

Ente

Oliven, Joghurt, Spargel, rote Früchte

23

Knuspriges Ei

Asiago-Käse-Mousse, Spargel-Crudités

18

Weißer Spargel

Hollandaise Soße, Salat

18

ERSTE GERÄTE

Amarmio Risotto

Roher und gekochter Fisch (min 2 Personen)

34

Linguine mit Gelb-Busera Soße

Scampi, gelbe Kirschtomaten, Chilischote

26

Spaghettone

Giaveri-Kaviar, tasmanischer Pfeffer, geröstete Zitrone

22

Bottoni

Füllung von rote Bete, geräucherter Aal, Dashi, Katsuobushi

29

Lauwarme Spaghetto

Knurrhahn, rote Garnele, Rogen

29

Pacchero

Nudeln mit weißem Flesich Ragù, Blu-Käse Fondue

22

Tagliatella

Nudeln mit Crusco-Paprika, Zwiebel

22

ZWEITE GERÄTE

Adlerfisch

Rohe und gekochte Heuschreckenkrebst, Queller

30

Schwertfisch

Sahne und Pulver aus frischen Erbsen

30

Gemischter gebratener Fisch

Mayonnaise-Tartar, Polenta

35

Fang des Tages

Gebacken oder nach mediterraner Art

9-15/hg

Ferkel

Quitte, Orange, Schalotte

32

Preußisches Rinderfilet

Zerdrückte Kartoffeln, süßer Knoblauch, Babygemüse

36

Cardoncello Pilz

Haselnusspesto, Artischocken-Teriyaki

20

E il naufragar m'è dolce, in questo mare

Tiramisù

Mascarpone, Kaffee und Kakao

12

Namelaka

Weißer Schokolade, Haselnuss, Braulio Riserva

12

Joghurt mousse

Rhabarber und Joghurt

12

Tartelletta

Bergamotte, Vanille, Meringue

12

Panna cotta

Erdbeeren, Schokolade, Basilikum und Ingwer

12

Sorbets Auswahl

Zitrone, Himbeere, Erdbeere, Maracuja

7

Eiscremes Auswahl

Schokolade, Vanille, Pistazie, Haselnuss, Joghurt und Kokosnuss, Basilikum und Ingwer

7



Casa Bianca al Mare

amarmio
RISTORANTE