

## ANTIPASTI

---

<b>Gran crudo dell'Adriatico</b> [2,3,4,7,14,10,8,5,11,6] pescato del giorno	€42
<b>Sarde impanate al Mais Pan</b> [1,2,4,14,10,8,5,6] insalatina di cappuccio verde e viola, maionese alla salicornia	€20
<b>Capasanta Scottata</b> [4,7] con crema di cavolfiore, cavolfiore al miso e crumble al cioccolato	€28
<b>Carpaccio di Corba rossa</b> [3,4,7] caramello di datterini, gel al limone e frutti rossi	€26
<b>Battuta di manzo</b> [1,3,8,10] finferli, maionese all'acciuga del Cantabrico e fondo bruno	€28
<b>Raviolo Vegetale</b> [7,10] crema di zucca, pioppini e porro fritto	€24

## PRIMI

---

<b>Risotto AmarMio</b> [2,4,7,9] Bottarga, stracciatella e frutti di mare (minimo due persone)	€37
<b>Spaghettono freddo</b> [1,2,4,9] crema di champagne, battuta di gambero rosso e scampi con caviale Giaveri	€31
<b>Gnocco fatto in Casa</b> [9,1,2,3,7,8,5,11,12] canestrelli, vongole e bisque di crostacei	€27
<b>Linguine di Gragnano alla Busera</b> [9,1,2,8,5,11,12] con pomodoro giallo	€26
<b>Pacchero</b> [1,2,4,9,12] con ragù bianco e il suo fondo	€24
<b>Spaghetto</b> [1,5,7,8] alla rapa rossa con fonduta al blu	€26

## SECONDI

---

<b>Gran fritto dell'Adriatico</b> <sup>[1,2,4,14,10,8,5,11,6]</sup> con polenta	€35
<b>Ventresca di Tonno</b> <sup>[4,7,9,12]</sup> crema di zucca, porcino in tempura e speck d'anatra affumicata al fieno	€38
<b>Trancio di Corba Rossa</b> <sup>[4,7,9,12]</sup> topinambur arrosto, spinacino scottato ed emulsione pil pil al limone	€32
<b>Filetto di Manzetta Prussiana</b> <sup>[7,9,12]</sup> Spuma di patate e foie Gras	€42
<b>Orto AmarMio</b> <sup>[7]</sup>	€20
<b>Pescato del giorno</b> <sup>[4]</sup> (rivolgersi al personale di sala per la disponibilità)	€9-15/etto

## LIGHT LUNCH AMARMIO

---

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

## POKÈ

---

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

*“e ‘l naufragar m’è dolce  
in questo mare .....”*

## CARTA DOLCI

---

<b>Tirami-choux</b> <sup>[1,3,7,8,5]</sup> gel al caffè, bignè, craquelin al cacao, crema mascarpone	€12
<b>Baba'</b> <sup>[1,3,7]</sup> curd all'arancia, arancia candita, gelatina al cetriolo e menta	€13
<b>Tartelletta al cacao</b> <sup>[1,3,8,7]</sup> gelato al pop corn, mousse al cioccolato e noci pecan	€15
<b>Namelaka al Matcha</b> <sup>[1,3,7,8]</sup> Sponge e gelato allo yogurt e verbena al limone	€13
<b>Entremet e ganache al pistacchio</b> <sup>[1,3,7,8]</sup> velo al melograno, melograno fresco	€13
<b>Sorbetti fatti in casa</b> <sup>[3,7]</sup> Passion Fruit, Limone, Fragola, Lampone	€11
<b>Gelati fatti in casa</b> <sup>[3,7]</sup> 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]

Trancio di corba rossa, topinambur arrosto, spinacino scottato  
ed emulsione pil pil al limone [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]

Capasanta scottata con crema di cavolfiore, cavolfiore al miso  
e crumble al cioccolato [4,7]

Spaghettono Freddo, crema di champagne,  
battuta di gambero rosso e scampi con caviale Gaveri [1,2,4,7,9]

Risotto AmarMio, Bottarga, straciatella e frutti di mare [2,4,7,9]

Ventresca di tonno, crema di zucca, porcino in tempura  
e speck d'anatra affumicata al fieno [4,7,9,12]

Sorbetto al passion fruit

Tartelletta al cacao, gelato al pop corn, mousse al cioccolato  
e noci pecan [1,3,7,8]

120€

*Menu per tutto il tavolo, con bevande e caffè esclusi*