

Vegetarian, pasta & risotto

VEGETARIAN / VEGETARIANO

Beetroot with fresh goat cheese and rocket * [7]
Rape rosse con caprino fresco e rucola

Autumn salad with orange-ginger dressing, pumpkin, fontina cheese and nuts * [7-8]
Insalata autunnale con vinegrette all arancio e zenzero, zucca, fontina e nocciole

Legumes and root vegetables soup 𐤎 [1-7-9]
Zuppa di legumi e radici

Fried shimeji mushrooms with smoked egg yolks and caper dust 𐤎 [1-3]
Funghetti shimeji fritti con tuorlo d'uovo affumicato e polvere di capperi

Carrot hummus with mascarpone, fermented carrot and sesame * [7-11]
Humus di carote con mascarpone, carorte fermentate e sesame

PASTA & RISOTTO

Blood sausage ravioli, black truffle and pork heart confit 𐤎 [1-3-7-9]
Ravioli al sanguinaccio, tartufo nero e coure di maiale confittato

Meat lasagne with spinach, fresh tomato sauce and parmesan chips 𐤎 [1-3-7]
Lasagne con spinaci,pomodoro fresco e patatine di parmigiano

Linguine with Piennolo tomatoes and pecorino di fossa 𐤎 [1-3-9]
Linguine al piennolo e pecorino di fossa

Mushroom farrotto with quail egg, pickled mushrooms and dill 𐤎 [1-3-7]
Farrotto ai funghi di stagione con uovo di quaglia, funghetti fermentati d aneto

Gnocchi with wild boar ragout and marinated enoki mushrooms 𐤎 [1-3-7-9]
Gnocchi al ragu' di cinghiale e funghi enoki marinati

Risotto with beetroot, yogurt, rocket and pistachios 𐤎 [7-8-9]
Risotto alle rape rosse, yougurt, rucola e pistacchio

The concept of our menu is tasting. Our serving portions are smaller, allowing you to enjoy a wide range of flavour combinations and trying a few different courses during just one visit. Our menu is about intense enjoyment and pleasant satisfaction.

FISH / PESCE

Sauteed mussels with white wine and Piennolo tomatoes 𐤎 [1-7-9]
Cozze saltate al vino bianco e pomodorini piennoli

English muffin with tiger prawns and Hollandaise sauce 𐤎 [1-2-3-7]
English muffin con gamberetti e salsa olandese

Grilled zander with artichokes and kohlrabi-yeast sauce 𐤎 [4-7]
Luccioperca grigliato con carciofi e salsa kohirabi

Cod and zucchini chips with dill maionese 𐤎 [4-7]
Merluzzo e zucchini fritti con maionese di aneto

Grilled octopus with fennel, apple-celery sauce and fresh grapefruit 𐤎 [7-9-14]
Polpo alla griglia con finocchio, salsa di mela e sedano e pompelmo fresco

MEAT / CARNE

Beef broth with meat and charred leek 𐤎 [9]
Brodo ristretto di manzo e porri sfiammati

Slowly roasted beef brisket with onion – garlic confit sauce 𐤎 [7-9]
Petto di manzo cotta lentamente con salsa di aglio e cipolla

Beef tartare with truffle brioche, red currant and juniper and pine needle mayonnaise * [1-3-7]
Tartara di manzo con brioche al tartufo maionese agli aghi di pino e ribes rosso

Grilled saddle of deer, black salsify, sea buckthorn and juniper-gin sauce 𐤎 [1-7-9]
Costata di cervo, salsefica nera, olivello spinoso e salsa di ginepro e gin

Duck hearts, polenta with garlic confit, pork greaves and fresh marjoram 𐤎 [7-9]
Polentzina ai cuori d'anatra, ciccioli e maggiorana

Cabbage raviola with turkey confit and chestnuts 𐤎 [7-9]
Cavolo alla robiola con confit di tacchino e castagne

COURSE DEGUSTATION PRICE

3 courses..... 585
4 courses..... 745
5 courses..... 895

Taste of Amano for 2 people
.....795/person

Taste of Amano for 4 people (+ pizza)
.....875/person

Pizza

Our pizza is made from selected flours imported from Mulino Mariani in Marche, adding only our own natural sourdough yeast, water, and sea salt. The dough leavens for 3 days, reaching the right fermentation that adds elasticity, great crispiness and high digestibility. This is a new adventure for us, where the pizza base is transformed into a plate, ready to feature the exciting ingredients and ideas from our chefs.

La nostra pizza nasce da una base di farine selezionate Marchigiane del Mulino Mariani, con aggiunta di lievito madre naturale, acqua e sale marino. La lievitazione é prolungata per 3 giorni per consentire una giusta fermentazione che conferisce una elasticità e croccantezza superiore ed alta digeribilità. Si apre per noi una nuova avventura, dove la base della pizza si trasforma in un piatto pronto da arricchire con importanti ingredienti ed idee dello chef.

PIZZA GOURMET

Buffalo mozzarella Margherita [1-7]
Margherita di bufala
..... 275

Pork cheeks, pickled chantarelles and stracciatella cheese [1-7]
Guancia di maiale, finferli marinati e stracciatella
..... 345

Pulled duck meat with pumpkin cabbage and pickled pumpkin [1-7]
Stracotto d'anatra con zucca, cavolo e zucca fermentata
..... 325

Salsiccia with wild broccoli and chilli [1-7]
Salsiccia con cime di rape e peperoncino
..... 325

Fennel salad with tripe and lemon [1-7]
Trippa, finocchio e limone
..... 325

Marinara with anchovies and capers [1-4-7]
Marinara con acciughe e capperi
..... 295