



RESTAURANTE CONTEMPORÁNEO

Benvenuti



Benvenuti nel nostro sogno, Amarillo Restaurante Contemporaneo. La nostra idea è quella di creare un luogo di cultura e condivisione. La nostra proposta si compone di piatti freschi, colorati, sinceri ed artigianali. Puntiamo a una cucina circolare, in cui utilizziamo tutte le parti degli ingredienti e riduciamo al minimo gli scarti. Utilizziamo delle tecniche moderne che ci aiutano a fornire un'impronta contemporanea nonché semplificare la gestione del nostro lavoro. La chiave è pertanto l'efficienza che dà gusto alla semplicità. Per noi "contemporaneo" significa quanto già detto, ma significa anche inclusione: troverete infatti opzioni vegane, vegetariane, di carne e di pesce, nonché molti piatti senza glutine. Scegliamo con cura i nostri ingredienti, provenienti dalla Spagna e dall'Italia, unendo così la nostra tradizione al Paese che ci ospita. Ma perché proprio Amarillo? Amarillo è un gioco di parole tra Amare e Cotillo, ma c'è nascosto dentro anche il Mare. Amarillo significa inoltre "giallo", il colore del sole e della luce, una dedica al papà di Giulia, che si chiamava Lucio ed aveva proprio questo sogno qui.

Buon divertimento, Giulia e Flavio, da sempre compagni di avventure.

Antipasti

Gambero Lardellato – 12

Gambero arrotolato nel lardo su crema di zucca
speziata e polvere di gambero 🌿

Vitello Tonnato – 12

Vitello cbt, salsa tonnata, crema di nocciole, capperi frutto,
polvere di caffè 🌿

Zucchine alla Scapece – 10

Zucchine alla piastra, trito di erbe fresche, scaglie di ricotta
salata e crumble di taralli 🌿
(disponibile 🌿 e/o 🌿)

La Ricotta di Flavio – 11

Ricottina di vacca fatta in casa, miele, noci, profumata
al pepe 🌿 🌿

Amarillo

RESTAURANTE CONTEMPORÁNEO

Primi

Ajo&Ojo – 14

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con terra di olive e polvere di pomodorino 🍷

Du' Spaghi – 15

Tagliolini mantecati con burro e alici al profumo di agrumi

Mo' te pisto! – 15

Trofie al pesto di basilico e ricotta di produzione propria, pomodorini confit 🍷

Carbonara - 15

Paccheri alla carbonara con guancialetto croccante (disponibile anche con scaglie di tartufo) – 18

Orecchietta dello Chef – 15

Orecchiette con un condimento che varia in base alla nostra creatività e ciò che offre il mercato 🌿❤️

Amarillo

RESTAURANTE CONTEMPORÁNEO

Secondi

Pollo Arrotolato – 18

Rollé di pollo speziato alla paprika e soia con lardo, scamorza affumicata e spinaci servito su crema di peperoni e terra di olive 🌿

Pesce Lesso a Chi? – 20

Filetto di pesce locale scottato sulla pelle, hummus di nostra produzione, spinaci saltati al burro e verdure marinate 🌿

Dolcemente Brasare – 19

Brasato di manzo, il suo fondo con un tocco di cioccolato e patate al forno alla paprika piccante

Arroz Chaufa – 18

Riso basmati croccante servito in una *paellera* con funghi scottati, pollo sfilacciato, zucchine e carote saltate al wok, salsa di soia, olio di sesamo (su richiesta 🌿 e/o 🌿)

Champi – 17

Champignon ripieni serviti su crema di broccoli alla soia con scaglie di mandorle e patate al forno alla paprika piccante 🌿 🌿

Amarillo

RESTAURANTE CONTEMPORÁNEO

Dolci

Mandorla Perfetta – 7

Parfait alle mandorle con una delicata salsa al cioccolato e granella di mandorle tostate 

Sorpresa Tropicale – 7

Semifreddo allo yogurt e scaglie di cioccolato fondente, accompagnato da frutta tropicale marinata al profumo di spezie e salsa al curry (in armonia con i frutti di stagione) 

Panna Cotta! – 6

Panna cotta al Martini profumata agli agrumi, menta e un tocco di pepe aromatico

Maxi TiramiGiù – 8,50

Tiramisù di Giulia con scaglie di cioccolato, servito rigorosamente con un espresso accanto

Scoppiettante – 7

Brownie al cioccolato, sorbetto di platano, pop corn e caramello salato 

La nostra Filosofia

Ogni giorno diamo forma alle idee, agli ingredienti, ai desideri. Tutto ciò che arriva nel piatto – salse, creme, dolci, condimenti – nasce nella nostra cucina, con le mani e con la testa.

La pasta è fresca, a volte con le uova, a volte solo con acqua e farina: cambia la forma, resta la cura.

E se serve un gesto in più, c'è anche l'alternativa senza glutine, perché tutti possano sentirsi a casa.

Facciamo tutto così: con tecnica, con attenzione.

E con quel pizzico di amore che, alla fine, cambia il sapore.

: piatto vegetariano

: piatto vegano e senza lattosio

: piatto senza glutine

Cestino di pane: 3,00 – Serviamo un cestino misto con tre tipi di pane (bianco, con farina di mais e ai 5 cereali) con olio EVO e sale aromatizzato di nostra produzione. (Disponibile anche pane )

Tutti i nostri prezzi sono inclusivi di IGC, nessuna brutta sorpresa sul conto! 😊

Proposte degli Chef

QUESTI MENU SONO DELLE PROPOSTE PENSATE PER CHI
HA VOGLIA DI DEGUSTARE ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI IN
SEQUENZA, SECONDO UNA LINEA DI SAPORI CONSIGLIATA,
CON OPZIONE DI ABBINAMENTO DEL VINO ADATTO

TERRA

Zucchini alla Scapece

Pesto

Pollo Arroccato

Mandorla Perfetta

(include 1 cestino di pane
e 1 bottiglia d'acqua)

49,00

abbinamento Calici:

+ Trebbiano 4,50

+ Nave Sur 4,50

+ Rosé Essenza 5,50

+ Moscato dolce 4,50

abbinamento Bottiglia:

Tajinaste Blanco Seco + 33,00

Trebbiano + 19,00

Proposte degli Chef

QUESTI MENU SONO DELLE PROPOSTE PENSATE PER CHI
HA VOGLIA DI DEGUSTARE ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI IN
SEQUENZA, SECONDO UNA LINEA DI SAPORI CONSIGLIATA,
CON OPZIONE DI ABBINAMENTO DEL VINO ADATTO

MARE

Gambero Lardellato

Ajo&Ojo&Pesce

Pesce Lesso a Chi?

Sorpresa Tropicale

(include 1 cestino di pane
e 1 bottiglia d'acqua)

58,00

abbinamento Calici:

+ Árabe 4,50

+ Trebbiano 4,50

+ Nave Sur 4,50

+ Moscato dolce 4,50

abbinamento Bottiglia:

Tajinaste Blanco Seco +33,00

Respiro Seco +42,00

Proposte degli Chef

QUESTI MENU SONO DELLE PROPOSTE PENSATE PER CHI
HA VOGLIA DI DEGUSTARE ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI IN
SEQUENZA, SECONDO UNA LINEA DI SAPORI CONSIGLIATA,
CON OPZIONE DI ABBINAMENTO DEL VINO ADATTO

GOLA

Vitello Tonnato

Carbonara Tartufata

Dolcemente Brasare

TiramiGiù

(include 1 cestino di pane
e 1 bottiglia d'acqua)

55,50

abbinamento Calici:

+ Essenza Rosé 5,50

+ Trebbiano 4,50

+ Zuazo Crianza 6,00

+ Rosso Dolce 4,50

abbinamento Bottiglia:

Tajinaste Rosé +33,00

Respiro Rosé +42,00

Proposte degli Chef

QUESTI MENU SONO DELLE PROPOSTE PENSATE PER CHI
HA VOGLIA DI DEGUSTARE ALCUNI DEI NOSTRI PIATTI IN
SEQUENZA, SECONDO UNA LINEA DI SAPORI CONSIGLIATA,
CON OPZIONE DI ABBINAMENTO DEL VINO ADATTO

VEGAN

Zucchini Scapece

Orecchiette dello Chef/
Arroz Chaufa

Champi

Scoppiettante

(include 1 cestino di pane
e 1 bottiglia d'acqua)

48,50

abbinamento Calici:

+ Trebbiano 4,50

+ Perrito Faldero 4,50 o

+ Árabe 4,50

+ Nave Sur 4,50

+ Rosso Dolce 4,50

abbinamento Bottiglia:

Tajinaste Seco + 33,00

Perrito Faldero +20,00