



Ambrosia

RESTAURANT&BAR

Rooftop Terrace





L'esperienza dei sapori

Da noi il momento della cena ha un altro sapore. Lunghi attimi da gustare in un'atmosfera elegante e rilassante, in cui riscoprire la semplicità della tradizione e assaporare i prodotti tipici della nostra cultura. Il gusto e le virtù degli ingredienti più freschi e pregiati, la preziosa unicità di preparazioni che nascono al momento, come l'affumicatura o le paste fatte in casa realizzate dai nostri Chef, Massimo Gonnella e Adriano Grech, sono gioie da assaggiare, sentire e infine gustare. Una vera e propria esperienza culinaria e un modo nuovo, ma in realtà antico, di percepire ogni sapore. Senza fretta, nel rispetto dei tempi e dei modi della natura e delle ricette della tradizione.

La vita è una combinazione di pasta e magia
Federico Fellini

Noi aggiungiamo solo la nostra passione
(Tutti i nostri piatti sono preparati al momento dell'ordine)



Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine
I prodotti contrassegnati con (*) sono congelati o surgelati all'origine.
Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale

 Antipasti

Cupola di salmone affumicato con insalata di sedano,
mango e salsa di yogurt greco

14

Baccalà mantecato su spuma di patata dolce,
polvere di capperi di Lampedusa e cialda di polenta taragna

16

Filetto di maiale affumicato in casa al timo e chiodi di garofano,
con insalata di sedano rapa e mele stark

14

Speck d'oca con insalatina di finocchi, pere caramellate
e dressing all'arancia

15

Carpaccio di gambero* con pompelmo rosa, ribes,
burrata e spinaci baby

16

Tartare di fassona, con nocciole piemontesi tostate,
fonduta fredda di pecorino e carpaccio di tartufo

18



Primi piatti

Tutte le nostre paste sono fatte in casa dai nostri Chef

Calamarata con vongole veraci,
seppie e lime

16

Tonnarelli all'aglio nero di Voghera, carpaccio di gamberi,
julienne di limone, stracciatella vaccina e salsa verde

16

Tagliatelle con ragù bianco di anatra al coltello, ginepro
e julienne di arancia

15

Ravioli con ripieno di ricotta di bufala e basilico con datterini gialli e
rossi, pesto di basilico e provola affumicata (v)

17

Orecchiette con pesto di barbabietola,
olive taggiasche e ricotta vaccina salata (v)

14

Risotto carnaroli con guancia croccante,
taleggio e aceto balsamico

15



Secondi piatti di pesce

Serviti con il loro contorno

Polpo grigliato su vellutata di ceci, cicoria
e crostini di pane al parmigiano

24

Capesante del Nord Atlantico con crema di zucca Mantovana,
amaretti sbriciolati e polvere di caffè

25

Trancio di tonno* scottato in crosta di semi di sesamo
con maionese allo zafferano

28

Astice intero al vapore · servito già sgusciato
con insalata di cereali, verdure croccanti e agrumi

29



Secondi piatti di carne

Serviti con il loro contorno

Tagliata di filetto di manzo
con pane tostato e salsa Bernese

27

Carrè di agnello laziale scalzato
con riduzione al Porto

26

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura
con riduzione di birra e composta di mele

22

Faraona disossata e farcita
con salsiccia e castagne

22

Selezione di formaggi

Selezione di quattro pregiati formaggi italiani, serviti con mostarda di frutta e cipolla rossa, miele di acacia e accompagnati da una varietà di pane fatto in casa

25

Castelmagno DOP, Piemonte

A pasta semidura, erborinata, stagionato 4-6 mesi, sapore di intensità media/elevata. È un formaggio antico con lo status di denominazione di origine protetta (DOP) del Piemonte nord-occidentale. Prodotto con latte vaccino intero, ottenuto da bovini della razza piemontese alimentati con foraggio fresco o fieno da prati o pascoli misti.

Caciocavallo Podolico del Gargano, Puglia

A pasta dura, stagionato 18-24 mesi, sapore di intensità bassa/media. Il caciocavallo podolico è un formaggio nobile, prodotto esclusivamente con il latte delle vacche Podoliche e consumato soltanto in tavola. Un avanzato grado di stagionatura gli conferisce una serie di qualità organolettiche: profumi complessi, di pascolo e di macchia, nonché una persistenza gustativa inimitabile.

Pecorino di Fossa DOP, Marche

A pasta semi-dura, granulosa, intensa e piccante con note di hummus tufaceo e funghi. Questo formaggio di antiche origini è ancora stagionato secondo la tradizione, maturato in trincee circolari scavate nel sottosuolo del tufo. Ogni pezzo è unico, deformato, ricco di sfumature sia nell'aspetto che nel gusto.

Gorgonzola Piccante DOP, Piemonte

A pasta molle, erborinata, stagionato 2-3 mesi, sapore di intensità elevata e tendente al piccante.

Riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP, è un formaggio erborinato italiano, prodotto con latte vaccino non scremato. Le origini del Gorgonzola sembrano risalire addirittura al XII secolo. Oggi è principalmente prodotto nelle regioni settentrionali italiane del Piemonte e della Lombardia.

 Dolci e frutta

Tiramisù al pistacchio con gocce di cioccolato e amaretti

12

Tortino al cioccolato fondente con cuore bianco
e crema inglese al rum · servito caldo, 15 min.

13

Il nostro maître per accompagnare il vostro dessert suggerisce il seguente vino:

Barolo Chinato, Costa di Bussia, Piemonte

al bicchiere 60 ml

6

Millefoglie di cialda croccante con nocciole e
mousse al cioccolato bianco e basilico

10

Strudel di mele con crema inglese al Grand Marnier · servito caldo

10

Il nostro maître per accompagnare il vostro dessert suggerisce il seguente vino:

Vin Santo del Chianti, Fattoria Casagrande, Toscana

al bicchiere 60 ml

5

Biscotto al cacao farcito con mousse al cioccolato al latte e gelatina di mirtili

12

Delizia al limone di Sorrento*

12

Il nostro maître per accompagnare il vostro dessert suggerisce il seguente vino:

Passito di Pantelleria, Cantine Pellegrino 1880, Sicilia

al bicchiere 60 ml

5

Tagliata di frutta fresca di stagione

11



Gelati artigianali

Coppa di gelato alla vaniglia
con cioccolato caldo fondente al 75%

8

Coppa di gelato al cioccolato
con Crema Inglese calda all'arancia

8

Coppa di gelato al pistacchio
con cioccolato bianco caldo

8