



# 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)



 Antipasti

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

14

Melone di Sicilia con culatello di zibello dop in corda 24 mesi

14

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

14

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

16

Variazione di caprese con pomodoro, mozzarella di bufala,  
melanzane grigliate e pesto di rughetta (V)

12



## Primi Piatti

Tutte le nostre paste sono fatte in casa dai nostri Chef

Calamarata con vongole veraci, seppie,  
bottarga di muggine e lime

16

Tonnarelli con ragù di ricciola, mazzancolle  
e ricci di mare

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)

16

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

14

Risotto carnaroli con guancialetto croccante,  
taleggio e aceto balsamico

15

## Secondi piatti di pesce

Serviti con il loro contorno

Polipo 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

26

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  
25

Carrè di agnello laziale scalzato  
con riduzione al Porto  
20

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

23

### 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 mirtili  
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



Pan di spagna\* farcito con bavarese alla vaniglia,  
purea di fragole e gelatina di lamponi  
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