

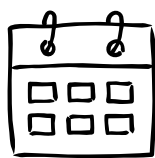


INFO@AMBREE.IT

WWW.AMBREE.IT



RISTORANTE A M B R É E



**PRENOTAZIONI
& INFO ANCHE SU**

 **WhatsApp**



 LABORATORIO DI CUCINA & GRILL



"LA QUALITÀ HA UN'ORIGINE PRECISA:
IL NOSTRO LABORATORIO DI
PRODUZIONE.
QUI NASCONO I NOSTRI TAGLIOLINI, I
RAVIOLI, I DOLCI, PREPARATI
QUOTIDIANAMENTE."

*I PREZZI A FINE DESCRIZIONE PIATTO SONO TUTTI ESPRESSI IN EURO/€

Antipasti

STUDI DI MATERIA E TEXTURE

L'EQUILIBRIO DEL TONNO TONNO PINNA GIALLA LAVORATO AL COLTELLO, BILANCIATO DALL'ACIDITÀ DELLA CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, BROCCOLO ROMANESCO E DALLA DOLCEZZA LATTICA DELLA STRACCIATELLA 17,5 [1,12]

IL MONDEGHILO EVOLUTO LA TRADIZIONE MILANESE RISCRIITA DAL MARE; POLPETTA DI DENTICE DORATA, SERVITA CON TEXTURE DI ARANCIA ROSSA E LA SAPIDITÀ DEL CAPPERO IN DUE CONSISTENZE [POLVERE E FRUTTO] 16,5 [1,9,11,12]

BURGER LAB: IL PULLED PORK IL NOSTRO "BOTTONONE" AL LATTE SFORNATO QUOTIDIANAMENTE, FARCITO CON SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA A COTTURA LENTA E IL CONTRASTO FRESCO DEL CAVOLO VIOLA ALLO YOGURT 15 [1]



CRUNCH ROMANO AL BLU

PINSA ROMANA [AD ALTA IDRATAZIONE] RESA CROCCANTE, ABBINATA ALL'AMARO DEL RADICCHIO TARDIVO, ALLA SPINTA ERBORINATA DELLA FONDUTA AL BLU DI CAPRA E ALLE NOCCIOLE TOSTATE. 12 [1,2]

ARCHITETTURA DI CARCIOFI UNA COSTRUZIONE A STRATI CROCCANTI INTERVALLATI DA POMODORINO CONFIT DOLCE E LA MORBIDEZZA AVVOLGENTE DELLA MANTECA DI BUFALA. 14 [1,12]

TAGLIERE DEL BORGO. CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI, COPPA PIACENTINA DOP, SALAME FELINO IGP DI PARMA, SPECK ALTO ADIGE IGP. 16 [3]

L'ALVEARE DI FORMAGGI FORMAGGI SELEZIONATI DAL NOSTRO CHEF ACCOMPAGNATI DA MOSTARDA, MIELE E CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE
100GR. 13 150GR. 19. 200GR. 26 [1,3,4]

*LA CIFRA ALLA FINE DELLA DESCRIZIONE È ESPRESSA IN EURO/€
* IL NUMERO TRA PARENTESI INDICA L'ALLERGENE PRESENTE NEL PIATTO.
CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA "ELENCO ALLERGENI"

il laboratorio - i Primi -

DOVE LA TRADIZIONE INCONTRA LA TECNICA

CARNAROLI "ROSSO BARBERA". MANTECATO CON RIDUZIONE DI BARBERA,
POLVERE DI CASTELMAGNO E MELA GRANNY SMITH. 20 [1,6]

L'ALCHIMIA VIOLA: RISO E MELISSA
CARNAROLI IN INFUSIONE CROMATICA DI CAVOLO VIOLA, ROBIOLA
ALLA MELISSA E SALMONE MARINATO. 20 [1,12]

LE SPECIALITÀ ARTIGIANALI

TAGLIOLINO 30 TUORLI TAGLIOLINI DI NOSTRA PRODUZIONE CON
FUNGHI PORCINI E IL PROFUMO INTENSO DEL TARTUFO NERO ,PIATTO CHE
CATTURA I PROFUMI DEL BOSCO. 24 [1,11]

LO SCRIGNO ALLA GENOVESE PASTA ALL'UOVO ARTIGIANALE RIPIENA
DI GENOVESE DI CINTA SENESE [8 ORE], SERVITA COL SUO FONDO BRUNO,
CLOROFILLA DI PREZZEMOLO E GRANA. 19 [1,3,11]

LE CHICCHE DEL LABORATORIO: CONIGLIO E SALVIA
GNOCCHI DI PATATA VIOLA ,DI NOSTRA PRODUZIONE ,MANTECATI CON UN
RAGÙ DI CONIGLIO BATTUTO AL COLTELLO. IL PESTO DI SALVIA E LA RICOTTA
SALATA CREANO IL PERFETTO CONTRASTO AROMATICO. 18 [1,12]

LA CIFRA ALLA FINE DELLA DESCRIZIONE È ESPRESSA IN EURO/€
IL NUMERO TRA PARENTESI INDICA L'ALLERGENE PRESENTE NEL PIATTO.
CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA "ELENCO ALLERGENI"

Cotture e Texture - i Secondi -

PRECISIONE NELLE TEMPERATURE, RISPETTO DELLA MATERIA

IL ROSSINI "SIGNATURE": EVOLUZIONE DEL FILETTO

CUORE DI MANZO SELEZIONATO, NOBILITATO DA FOIE GRAS E TARTUFO NERO. RIFINITO CON UNA RIDUZIONE AL VINO ROSSO STRUTTURATA PER 4 ORE NEL NOSTRO LABORATORIO. 39 [6]

MERLUZZO 52°C [CBT]

TRANCIO DI MERLUZZO COTTO A BASSA TEMPERATURA [CHE MANTIENE INTATTA LA FIBRA] SERVITO SU UNA BAGNA CAUDA DI PEPERONE E CAVOLFIORE VIOLA ALL'AGLIO. UN PIZZICO DI PEPERONCINO PER GUARNIRE. 27 [1,6,12]



FILETTO D'INVERNO

FILETTO DI SUINO COTTO LENTAMENTE [PER MANTENERE LA MASSIMA SUCCOSITÀ] E POI ARROSTITO. BASE DOLCE DI CASTAGNE E FONDUTA DI CAPRA. 24 [1,2]

RING DI SCAROLA

UN PIATTO VEGETALE COMPLESSO: SCAROLA GRATINATA AL FORNO, CONSISTENZE DI TOPINAMBUR E L'AROMA AFFUMICATO E AGRUMATO DEL LIMONE NERO. 16

LA CIFRA ALLA FINE DELLA DESCRIZIONE È ESPRESSA IN EURO/€
IL NUMERO TRA PARENTESI INDICA L'ALLERGENE PRESENTE NEL PIATTO.
CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA "ELENCO ALLERGENI"

Alte Temperature

BRACE , REAZIONE DI MAILLARD E COTTURE ESPRESSE

CUBEROLL 250G OVVERO IL CUORE DELLA COSTATA
DISSOSSATO. È UNO DEI TAGLI PIÙ SAPORITI GRAZIE AL GRASSO
INTRAMUSCOLARE. 26



PICANHA MARINATURA 24H [200G]

TAGLIO SUDAMERICANO RESO TENERO DALLA NOSTRA MARINATURA
SEGRETA. 24

SUA MAESTÀ LA FIORENTINA 9/HG

FILETTO PRIME 200GR. PURA FIBRA MUSCOLARE MAGRA,
SCOTTATA VIOLENTEMENTE PER UNA REAZIONE DI MAILLARD
ESTERNA E UN CUORE DI SCIOGLIEVOLEZZA ASSOLUTA 27

Salse e Contorni



LE SALSE COMPRESSE NEI PIATTI ALLA BRACE
"GUACAMOLE, SMOKEY BACON E CHIMICHURRI" [3]

PATATE AL FORNO. 6 PATATE DIPPERS. 6
SPADELLATA DI VERDURE. 6

*LA CIFRA ALLA FINE DELLA DESCRIZIONE È ESPRESSA IN EURO/€
*IL NUMERO TRA PARENTESI INDICA L'ALLERGENE PRESENTE NEL PIATTO.
CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA "ELENCO ALLERGENI"

la nostra firma dolce

L'ULTIMO ATTO DEL NOSTRO LABORATORIO

CRÈME CARAMEL D'INVERNO RIVISITATO CON UNA RIDUZIONE
AROMATICA DI VIN BRULÈ SPEZIATO. 7,5

[1,6,11]

OTTIMO CON IL NOSTRO PASSITO [INSIEME 12]



CHEESECAKE "MENTA E MANDARINO"

LA NOSTRA BASE CROCCANTE MENTOLATA INCONTRA LA DOLCEZZA
DEL MANDARINO IN GELÉE E IN PUREZZA. 7,5

[1,11]

PERFETTO CON UN BICCHIERE DI RUM [INSIEME 12]

NUVOLA DI CAFFÈ MERINGA FRIABILE AL CACAO, SIFONATA DI
MASCARPONE E BAGNETTO ALL' ESPRESSO. 7,5

[1,2,9,11,14]

PROVALO CON UN VINO LIQUOROSO [INSIEME 12]

SFERA ROCHER CIOCCOLATO, NOCCIOLA IN DIVERSE TEXTURE,
SPEZZATO DALLA SALSA DEI FRUTTI DI BOSCO. 7,5

[1,2,9,11,14]

bevande, caffè e spirits

CAFFÈ ESPRESSO. 2 GINSENG. 3. ORZO. 3



SELEZIONE DI WHISKY. DA 7

SELEZIONE DI RUM. DA 7

FATTI CONSIGLIARE DAL NOSTRO STAFF

AMARI CLASSICI. 5

ACQUA 0,75L. 3

BIBITE ANALCOLICHE. 4

PANE E COPERTO. 2

*"Ogni dettaglio di Ambrée è
pensato per voi.
Se siete stati bene, raccontatelo
online; se c'è qualcosa che
possiamo migliorare, ditecelo ora.
La vostra opinione conta."*



Allergeni



1. **LATTE:** E I PRODOTTI A BASE DI LATTE O DI LATTOSIO, FATTA ECCEZIONE SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI E IL LATTIOLO.
2. **FRUTTA A GUSCIO:** OVVERO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER QUELLI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI.
3. **SEDANO:** CHE SIA PRESENTE IN PEZZI O IN PRODOTTI DERIVATI COME PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.
4. **SENAPE:** ALLERGENE CHE SI PUÒ RITROVARE TRA GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI SALSE E CONDIMENTI E SOPRATTUTTO NELLA MOSTARDA.
5. **SESAMO:** SPESSO I SEMI INTERI SONO USATI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE, MA SPESSO SI RISCONTRANO TRACCE DI SESAMO IN ALCUNI TIPI DI FARINE.
6. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI:** SOLO SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂ [USATI COME CONSERVANTI] VENGONO RISCONTRATI IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI SOTT'ACETO, CIBI SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, ACETO, FUNGHI SECCHI, BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA.
7. **LUPINI:** PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE
8. **MOLLUSCHI:** PRESENTI IN PIATTI A BASE DI CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA, O NEI DERIVATI DEGLI STESSI
9. **CEREALI E DERIVATI:** VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI TUTTI I CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT. L'ELENCO SI ESTENDE ANCHE AI LORO CEPPI IBRIDATI E AI PRODOTTI DERIVATI.
10. **CROSTACEI:** VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI LE PROTEINE PROVENIENTI DA GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI. OVVIAMENTE BISOGNA EVITARE ANCHE I PRODOTTI CHE CONTENGONO INGREDIENTI DERIVATI DAI CROSTACEI.
11. **UOVA:** CONSIDERATE ALLERGENI SIA COTTE CHE CRUDE, ED ANCHE SE PRESENTI IN PRODOTTI DERIVATI COME: PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, FRITTATE, MAIONESE, CREME, CIBI PANATI, SFORMATI, ECC.
12. **PESCE:** L'ALLERGIA SI PUÒ MANIFESTARE PER TUTTI I TIPI DI PESCE E PER I PRODOTTI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
13. **ARACHIDI:** LE PRINCIPALI FONTI DI ALLERGENI SONO I PRODOTTI DERIVATI COME L'OLIO DI ARACHIDI, IL BURRO DI ARACHIDI, LA FARINA DI ARACHIDI, IL LATTE DI ARACHIDE UTILIZZATI COME INGREDIENTE PER CREME, SNACK, TORRONI ECC.
14. **SOIA:** LE PROTEINE FONTI DI ALLERGIE SONO PRESENTI IN TUTTI I PRODOTTI A BASE DI SOIA, FATTA ECCEZIONE PER: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO, TOCOFEROLI MISTI NATURALI, TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA, OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA, ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA



per Pranzo hai
impegni ?



SCEGLI IL TUO TRA 3 DIVERSI MENÙ
CARNE , PESCE E VEGETARIANO
INCLUSO ACQUA E CAFFÈ 30
(GRILL & BRACE DISPONIBILE ALLA CARTA)

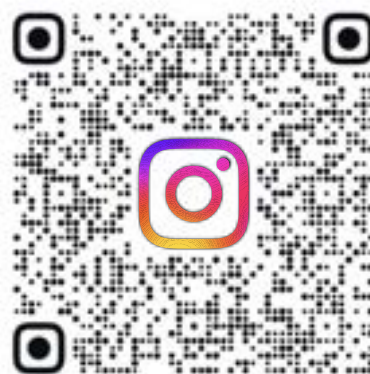
*I PREZZI A FINE DESCRIZIONE PIATTO SONO TUTTI ESPRESSI IN EURO/€



**DILLO A TUTTI
SU Google
LASCIACI UN RICORDO ,
SERVONO SOLO 20
SECONDI**

SCAN ME

**ATTIVA LE PROMO, GUARDA
I PIATTI, TAGGACI NELLE
STORIE
SEGUICI PER SAPERE CHE
EVENTI FACCIAMO**



@RISTORANTE_AMBREE
