



RISTORANTE
AMBRÉE

Le carni

Fiorentina prussiana

9/HG

Hamburger

hamburger di wagyū 150gr, tomino e cipolla caramellata

24



Filetto di manzo 200 gr

27

Filetto di cervo 200 gr

28,50

Asado argentino

35

Brunch

Contorni

Le contorni

Patate al forno	6
Patate dippers	6
Funghi trifolati	6

Le salse

Guacamole
Smokey bacon
Chimichurri

[Salse comprese]

Carciofo di Gerusalemme

Carpaccio di Ramolaccio e topinambur
arricchito da salsa gremolata e un delicato
tocco di sale affumicato

13,50

Perla d'inverno

Dentice con clorofilla di melograno
e mirtilli; freschezza marina e note fruttate
in un equilibrio unico.

16,50

Cuore selvaggio

Funghi selezionati di stagione e sfilacci di cavallo
profumi intensi di bosco e brace in un piatto
elegante e rustico

17,50



Cuore



Radici dorate

14,50

Passata di pastinaca con chips di curcuma e lime
raffinata armonia di colori e sapori

Tagliere del Borgo

16

Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato



24 mesi, Coppa Piacentina DOP, Salame Felino

IGP della provincia di Parma

Speck Alto Adige IGP

Canto del mare

16,50

Zuppetta di Cicale di mare e crostone di



segale, sapori decisi del mare in un boccone croccante

Peccato di foie

21

Foie gras scottato, rutabaga saltata e salsa

al Marsala: un piccolo peccato di gusto e raffinatezza

L'alveare di formaggi



Formaggi selezionati dal nostro Chef e accompagnati
da mostarda, miele e confettura di nostra produzione

100g 13

150g 19

200g 26

Zuppa dei campi

Maltagliati (di nostra produzione) e ceci cotti lentamente, un piatto rustico e avvolgente che celebra la semplicità dei sapori contadini.

16



Corallo mandorlato

Raviolo di mandorle artigianale (di nostra produzione) con cuore di capesante, baciato da salsa corallo, eleganza e gusto in perfetta sintonia.

19



Viola di mare

Riso Carnaroli con cavolo viola, salmone marinato e robiola delicatamente profumata alla melissa un'armonia di colori, sapori freschi e raffinati.

20



Il quinto quarto

Risotto cremoso alla zucca, accompagnato da animelle in umido, per un equilibrio raffinato tra dolcezza vellutata e gusto intenso della carne

20



Abbraccio del bosco

Tajarin artigianali di nostra produzione con funghi porcini e tartufo, un piatto elegante che cattura i profumi del bosco

24



Menu

Zen

Wok di tofu marinato al limone fermentato arricchito da zenzero fresco, porri e spinaci un piatto leggero e armonioso che unisce freschezza profumi e benessere

17



Coccola d'Autunno

Filetto di arista arrosto , pure di castagna e fonduta di formaggio di capra .Sapori di bosco e dolcezza di castagna in un piatto raffinato e avvolgente

24



Riflessi d'Arancio

Trota salmonata rosolata, accompagnata da caviale all'arancia e uova di lompo nere, con delicata salsa al finocchietto, un piatto raffinato che unisce mare, freschezza agrumata e note aromatiche

27



Rossini

Filetto di manzo , guarnito con foie gras e tartufo, un piatto iconico della cucina gourmet che unisce ricchezza di sapori e raffinatezza

39



Caffé in crosta

Crostata con mousse al caffè

7,50



Martin fiorentino

Pera cotta al vino rosso con mantecato
alla crema fiorentina

7,50



Corylus avellana

Namelaka alla nocciola

7,50



Bagigi glassato

Semifreddo all'arachide con glassa
al caramello salato

7,50



DOSSIER

Beverage

Acqua 3

Bibite 4

Caffè espresso 2

Amari Classici 5

Pane e Coperto 2

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.

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.

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.

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.

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.

Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti 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.

INFORMAZIONI



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 lattiolio.



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.



Sedano

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.



Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.



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.



Lupini

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



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.