



# *Lunch*

Un pranzo ispirato alla stagionalità, alla filiera sostenibile e ai sapori autentici del territorio.

*A lunch inspired by seasonality, sustainable sourcing, and the authentic flavors of Italy.*

# Per iniziare

## Prosciutto San Daniele e Parmigiano 36 mesi 20

Servito con pane artigianale del Panificio Stocchi e Olio EVO Sabina Duenovesei.

*San Daniele DOP ham and 36-month Parmigiano Reggiano, served with artisan bread from Panificio Stocchi and Duenovesei Sabina extra-virgin olive oil.*

## Mozzarella di Bufala Campana DOP 17

Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodorini secchi sott'olio e datterini gialli e rossi

*Buffalo mozzarella DOP with sun-dried tomatoes in oil, and yellow and red cherry tomatoes.*

## Polpo e Patate 20

Polpo del Mediterraneo cotto a bassa temperatura con patate, prezzemolo fresco e vinaigrette.

*Slow-cooked Mediterranean octopus with potatoes, fresh parsley, and vinaigrette.*

## Insalata con mazzancolle 12

Lattuga, rucola, datterini rossi e gialli, avocado e code di mazzancolle.

*Lettuce, rocket, yellow and red cherry tomatoes, avocado, and prawns.*

# Primi Piatti

Fettuccine ai tre pomodori,  
mozzarella di bufala e basilico  18

Fettuccine con pomodoro fresco *Ciro Flagella*, datterini gialli e rossi,  
mozzarella di bufala campana DOP e basilico.

*Fettuccine with *Ciro Flagella* tomato sauce, yellow and red cherry tomatoes,  
buffalo mozzarella DOP, and basil.*

Tagliolini al burro di Normandia, limone,  
colatura di alici di Cetara e fiori di zucca 20

Tagliolini mantecati al burro di Normandia profumato al limone,  
con colatura di alici del Cantabrico e fiori di zucca freschi.

*Tagliolini tossed in Normandy butter scented with lemon, Cetara anchovy sauce,  
and fresh zucchinis flowers.*

Zuppa del giorno  14

Preparata ogni mattina con verdure biologiche di stagione  
e legumi selezionati.

*Prepared daily with organic seasonal vegetables and selected legumes.*

# Secondi Piatti

## Tagliata di manzo alla griglia 30

Manzo nazionale alla griglia (250 g) servito con patate al forno e verdure di stagione.  
*Grilled local beef (250 g) served with roasted potatoes and seasonal vegetables.*

## Trancio di branzino alla provenzale 25

Branzino cotto alla piastra con erbe aromatiche, olive taggiasche, pomodorini e Olio EVO della Sabina Duenovesei.  
*Grilled sea bass with aromatic herbs, Taggiasca olives, cherry tomatoes, and Duenovesei Sabina extra virgin olive oil.*

## Hamburger Ambrosia 22

Bun all'uovo artigianale Panificio Stocchi, hamburger di manzo Chianina, crema cacio e pepe, insalata di carciofi romaneschi e chips di patate.  
*Artisanal egg bun, Chianina beefburger, "cacio e pepe" cream, Roman artichoke salad, and potato chips.*

# Dessert

Tiramisù ai cachi e cioccolato fondente Domori 70% 15

*Persimmon tiramisù with 70% Domori dark chocolate*

Semifreddo agli agrumi siciliani in crosta di  
cioccolato fondente con kumquat caramellati 16

*Sicilian citrus semifreddo in a dark chocolate shell with caramelized kumquats.*

La nostra torta di mele servita con quenelle  
di gelato alla vaniglia del Madagascar fatto in casa 14

*Our homemade apple cake served with a quenelle of Madagascar vanilla ice cream.*

Parfait alle mandorle di Avola e croccante  
alle nocciole Piemonte IGP 15

*Avola almond parfait with Piedmont hazelnut brittle.*

Tagliata di frutta fresca di stagione 12

*Selection of fresh seasonal fruit.*