

ambrosia

Benvenuti ad Ambrosia

IT

Dove tradizione e innovazione si incontrano in una cucina fatta di sapori autentici, ricerca e creatività.

Il nostro menù nasce dalla passione per il territorio, tra radici profonde e uno sguardo rivolto al futuro.

Welcome to Ambrosia

EN

Where tradition and innovation meet in a cuisine of authentic flavors, research, and creativity. Our menu is born from a passion for the land, balancing deep roots with a gaze toward the future.

Chef Massimiliano Gonnella



À la Carte

Un percorso gastronomico ispirato alla stagionalità, alla qualità artigianale e ai sapori autentici d'Italia.
A culinary journey inspired by seasonality, craftsmanship, and the authentic flavors of Italy.

Antipasti

Starters

Gazpacho Mediterraneo	Gazpacho di datterini rossi e fragole, salicornia e tartare di branzino d'amo al lime. <i>Red datterino tomato and strawberry gazpacho, samphire, and line-caught sea bass tartare with lime.</i>	22
Tiramisù di Baccalà	Baccalà mantecato, mascarpone e cacao amaro Domori accompagnato da un mini croissant salato fatto in casa. <i>Creamed salt cod, mascarpone, and Domori bitter cocoa, served with a homemade mini savory croissant.</i>	23
Battuta Piemontese	Battuta di Fassona con nocciole, maionese alle nocciole e cialda croccante di mais, stick di mela Smith. <i>Fassona beef tartare with hazelnuts, hazelnut mayonnaise, crispy corn wafer, Smith apple stick.</i>	22
 Uovo Carbonaro	Uovo bio croccante Az. Agricola Galline Felici cotto a 65°, spuma di crema carbonara, guanciale di Amatrice e sfere di aceto balsamico di Modena IGP. <i>Crispy organic egg cooked at 65°C from Galline Felici farm, served with carbonara cream foam, Amatrice guanciale, Balsamic Vinegar of Modena IGP Spheres.</i>	20
Tonno in Wasabi	Tartare di tonno rosso, hummus di spinacino fresco, wasabi e sesamo tostato. <i>Bluefin tuna tartare, baby spinach hummus, wasabi, and toasted sesame.</i>	23





Orto & Bosco

Riso Carnaroli Az. Agricola Ca de Vò, emulsione di basilico fresco, coulis di lamponi e lamponi disidratati.

Carnaroli rice from Ca de Vò farm, fresh basil emulsion, raspberry coulis, and dehydrated raspberry.

20

Tortello Fumé

Tortello ripieno di burrata pugliese DOP e gambero gobbetto, burro affumicato di malga e polvere d'olive taggiasche.

Tortello filled with Apulian DOP burrata and Mediterranean gobbetto shrimp, smoked alpine butter, and Taggiasca olive powder.

25

Gnocchetto d'Anatra

Gnocchetti di patate di Avezzano, ragù d'anatra al coltello e albicocche arrosto al timo.

Avezzano potato gnocchetti, hand-cut duck ragù, and thyme-roasted apricots.

23

Essenza di Aglio Nero

Tagliolino fatto in casa all'aglio nero fermentato Az. Agricola Vulcino con carpaccio di gambero viola dell'Adriatico.

Homemade fermented black garlic tagliolini from Vulcino farm with Adriatic purple prawn carpaccio.

25



Variazione di Peperone

Tonnarello all'uovo, peperone giallo arrosto, caprino Az. Agricola Pira agli agrumi e peperone crusco.

Egg tonnarello, roasted yellow pepper, citrus-infused goat cheese from Pira farm, and crispy crusco pepper.

22



Primitivo e Agnello	Carré di agnello, riduzione di Primitivo Riserva di Manduria con spugnone e mostarda di mandorla di Avola. <i>Rack of lamb, Primitivo di Manduria Riserva reduction, morel mushrooms, and Avola almond mostarda.</i>	34
Brace	250 gr di filetto di manzo razza Chianina alla brace, tartufo nero uncinato e demi glasse al Laphroaig 10 YO Sherry Cask. <i>250 g grilled Chianina beef fillet, black truffle, and Laphroaig 10 YO Sherry Cask demi-glace.</i>	37
Branzino d'Amo	Branzino d'amo del Tirreno, emulsione di lattuga e baby lattuga alla brace con maionese alle ostriche. <i>Line-caught Tyrrhenian sea bass, lettuce emulsion, and grilled baby lettuce with oyster mayonnaise.</i>	29
Ricciola Romana	Ricciola del Mediterraneo scottata, panzanella romana, latte di cocco e ravanella bruciata. <i>Seared Mediterranean amberjack, Roman panzanella, coconut milk, and charred radish.</i>	33
 Evoluzione di Parmigiana	Melanzana violetta arrostita, pomodorino datterino confit, Parmigiano Reggiano 24 mesi e cipolla rossa di Tropea in agrodolce. <i>Roasted Violet eggplant, confit datterino tomatoes, 24-month aged Parmigiano Reggiano, and sweet-and-sour Tropea red onion.</i>	25

Selezione di formaggi | *Selection of Cheeses*

“Tenuta il Radichino - F.lli Pira”

30

Degustazione di formaggi artigianali a latte crudo provenienti dalla Tuscia viterbese, realizzati con latte di pecora e capra allevate allo stato semibrado. Lavorazioni manuali e affinamenti naturali che raccontano l'incontro tra tradizione e territorio.

Selection of artisanal raw milk cheeses from the Tuscia area (Viterbo), made with sheep's and goat's milk from semi-free-range farming. Handcrafted production and natural aging processes expressing tradition and territory.

Cuore Blu

Formaggio semistagionato di capra, farcito con erborinato vaccino. Equilibrio elegante tra freschezza lattica e intensità aromatica, con finale cremoso e leggermente piccante.

Semi-aged goat cheese filled with blue cow's milk cheese. An elegant balance between fresh lactic notes and aromatic intensity, with a creamy, slightly spicy finish..

Fichi e Miele

Pecorino affinato con fichi secchi e miele di tiglio. La dolcezza naturale avvolge la sapidità del latte ovino, creando un contrasto armonico dalle note floreali e avvolgenti.

Aged pecorino cheese refined with dried figs and linden honey. Natural sweetness enhances the savory notes of sheep's milk, creating a harmonious contrast with floral, enveloping aromas.

Pirandolo

Erborinato vaccino a latte crudo, affinato con frutta passa. Struttura morbida e complessa, con profumi evoluti e una persistenza intensa, bilanciata da una delicata nota dolce finale.

Raw milk blue cow's cheese aged with dried fruit. Soft and complex texture, with evolved aromas and a long, intense finish balanced by a delicate sweetness.

Accompagnamenti / *Accompaniments*

Servito con pane artigianale e accompagnamenti stagionali selezionati.

Served with artisanal bread and seasonal accompaniments.



Tiramisù	Tiramisù con crema al mascarpone, amaretti e gocce di cioccolato. <i>Tiramisù with mascarpone cream, amaretti biscuits and chocolate drops.</i>	15
Parfait al Caffè	Cremoso al caffè Arabica, vaniglia Bourbon e biscotto al cioccolato. <i>Arabica coffee, Bourbon vanilla parfait and chocolate biscuit.</i>	15
Scrigno	Sformatino al cioccolato fondente 70% Domori, cuore al cioccolato bianco con crema inglese e gelato alla vaniglia. <i>70% Domori dark chocolate fondant with white chocolate core, crème anglaise, and vanilla ice cream.</i>	18
Babà Signature	Babà artigianale con bagna alla mela e cannella. <i>Artisanal babà soaked in apple and cinnamon syrup.</i>	18
Frutta di Stagione	Selezione di frutta fresca di stagione. <i>Selection of fresh seasonal fruit.</i>	14

