

ambrosia

Lunch Menu

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.



Antipasti & Insalate

Starters & Salads

- Tagliere di Prosciutto Crudo San Daniele
e Parmigiano Reggiano 24 mesi 20
*San Daniele cured ham and 24-month aged
Parmigiano Reggiano*
- Caprese di Mozzarella di Bufala DOP
e pomodoro cuore di bue con emulsione
al basilico 17
*Buffalo mozzarella DOP with Oxheart tomatoes
and basil emulsion*
- Maritozzo salato con stracciatella di
Andria e tartare di tonno al lime 22
*Savory maritozzo with stracciatella di Andria
and tuna tartare with lime*
- Carpaccio di manzo Black Angus con
rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi 20
*Black Angus beef carpaccio with rocket and
24-month aged Parmigiano Reggiano*
- Insalata in cesto di pane con lattuga, rucola,
pomodorini Pachino gialli e rossi, filetti di
tonno, uova dell'Az. Agricola Galline Felici,
cipolla rossa di Tropea, olio EVO e limone 16
*Salad in a bread basket with lettuce, rocket, yellow
and red Pachino tomatoes, tuna fillets, eggs from
Galline Felici farm, Tropea red onion, EVO oil
and lemon dressing*
- Insalata in cesto di pane con lattuga,
pomodorini Pachino gialli e rossi, carote,
olive Leccino, tofu alle erbe, salsa tahina
e semi di sesamo 15
*Salad in a bread basket with lettuce, yellow and
red Pachino tomatoes, carrots, Leccino olives,
herb tofu, tahini sauce, and sesame seeds*

Pasta Fresca

Fresh Pasta

Fettuccine ai tre pomodori Az. Ag. Ciro Flagella 16
di stagione e mozzarella di bufala DOP

*Fettuccine with three seasonal tomatoes Az. Ag. Ciro Flagella
and buffalo mozzarella DOP*

Fettuccine al ragù alla bolognese 18

Fettuccine with traditional Bolognese ragù

Tonnarello cacio e pepe 18

Cacio e pepe tonnarello

Tagliolini al burro con colatura di alici 20
e fiori di zucca

*Tagliolini with butter, anchovy essence,
and zucchini flowers*

Tagliolino all'aglio Orsini DOP, olio EVO, 16
peperoncino e limone bruciato

*Tagliolini with Orsini DOP garlic, EVO oil, chili,
and charred lemon*

Gnocchi al pesto di basilico, pinoli 16
e Parmigiano Reggiano 24 mesi

*Gnocchi with basil pesto, pine nuts, and
24-month aged Parmigiano Reggiano*

Secondi Piatti

Main Courses

Trancio di salmone norvegese 23
in guazzetto mediterraneo

*Norwegian salmon with cherry tomatoes,
olives, capers, and Tropea red onion*

Ambrosia Burger. 22

Pane artigianale, burger di manzo da 200g
stracciatella di Andria, pesto di basilico,
pomodori confit e scorza di limone d'Amalfi

*Artisanal bun, 200 g beef burger with
stracciatella di Andria, basil pesto,
confit tomatoes, and Amalfi lemon zest*

Tagliata di manzo al rosmarino 30
con patate e verdure di stagione

*Sliced beef steak with rosemary, potatoes,
and seasonal vegetables*

Dolci

Desserts

Limone farcito	15
<i>Refreshing lemon sorbet served in its natural shell</i>	
Tartufo al cioccolato e nocciole	14
<i>Chocolate truffle with hazelnuts</i>	
Cremoso al caffè	14
<i>Soft and velvety coffee cremoso</i>	