



la Locanda dell' Ambra

RISTORANTE • DEGUSTAZIONI • AFFITTACAMERE

Con l'augurio che
la passione per la nostra cucina
ed il gusto dello stare insieme
possano rendere speciale questa occasione.

Lo staff della Locanda dell'Ambra

Menù Degustazione

(deve essere scelto da tutti gli ospiti al tavolo eccetto i bimbi)

Antipasti

Sformatino di squacquerone su vellutata al fossa
Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane caldo

Primi Piatti

Stringhetti al farro con verdure, lardo di colonnata e fossa
Ravioli erbe e ricotta con funghi di bosco
Gnocchetti di patate con vellutata di fossa e tartufo nero

Secondi Piatti

Tagliata di scottona al sale grosso di Cervia e rosmarino
Scortichino all'aceto balsamico, rucola e fossa
Medaglioni di filetto al pepe verde

Contorni misti

Dolce a scelta

Acqua, vino e caffè

€ 30,00

Antipasti della Locanda

Sformatino di squacquerone su vellutata di fossa	6 €
Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane caldo	12€
Carpaccio di scottona con scaglie di fossa e rucola	12€
Carpaccio di scottona con funghi prugnoli	25€
Carpaccio di scottona con tartufo nero	18€
Tagliere di crostini misti	12€
Formaggi misti con miele e confettura	12€

Primi Fatti in Casa

Tagliatelle ai grani antichi con ragù di scottona	12€
Ravioli erbe e ricotta con ragù di scottona	12€
Tagliatelle ai grani antichi con funghi porcini	14€
Ravioli erbe e ricotta con funghi porcini	14€
Tagliatelle ai grani antichi con tartufo nero	16€
Ravioli alle erbe e ricotta al tartufo nero	16€
Stringhetti al farro con verdure, lardo di colonnata e fossa	14€
Gnocchetti di patate con vellutata di fossa e tartufo nero	16€
Ravioli alla zucca con vellutata di fossa	12€
Primo con funghi prugnoli (tagliatelle o ravioli)	20€

Secondi di Carne

Tagliata di scottona con sale grosso di Cervia e rosmarino	15€
Tagliata di scottona con pomodorini e scaglie di fossa	17€
Tagliata di scottona con funghi porcini	20€
Tagliata di scottona con tartufo nero	22€
Tagliata di scottona con funghi prugnoli	25€
Scortichino all'aceto balsamico con rucola e scaglie di fossa	15€
Filetto di scottona alla griglia	20€
Filetto di scottona al pepe verde	24€
Filetto di scottona con funghi porcini	26€
Filetto di scottona con funghi prugnoli	30€
Coniglio con finocchietto selvatico in porchetta	14€
Faraona ripieno con castagne e porcini	16€

Contorni della Casa

Patate al forno o fritte	6€
Verdure alla griglia	6€
Erbette cotte ripassate in padella	6€
Verdure gratinate	6€
Funghi pleurotus al forno	6€

Dolci Fatti in Casa

Sorbetto al limone	4€
Semifreddo al caffè con la sua salsa	6€
Zabaione ghiacciato con croccante e caramello	6€
Panna cotta (frutti di bosco, cioccolato, caramello)	6€
Crema catalana	6€
Cantucci	6€
Cantucci con vinsanto Frescobaldi (nel menù 3€ supplemento)	9€
Tortino al cioccolato con cuore fondente (escluso dal menù)	8€
Mascarpone con gocce di cioccolato	6€

Bevande

1/4 litro di vino in caraffa	
1/2 litro di vino in caraffa	4 €
Bibite in lattina (Coca Cola o Fanta)	6 €
Birra Moretti in bottiglia 0,6 lt	2 €
Birra artigianale tedesca "Glocken Hell" 0,5 lt	4,5 €
	5 €
Coperto, comprensivo di acqua e piadina	3 €

Vini Rossi

Valmarecchia e Emilia Romagna

Sangiovese dell'ambra - 2022 - <i>Ca' Perdicchi</i>	8€
Sangiovese superiore "69" - 2021 - <i>Ca' Perdicchi</i>	15€
Sangiovese superiore "Pompeo" - 2020 - <i>Marcosanti</i>	16€
Sangiovese superiore "Scabi" - 2020 - <i>San Valentino</i>	20€
Sangiovese superiore riserva "3" - 2019 - <i>Ca' Perdicchi</i>	20€
Sangiovese superiore riserva DOP "Marcosanti" - 2018 - <i>Marcosanti</i>	24€
Cabernet Sauvignon DOC riserva "71" - 2019 - <i>Ca' Perdicchi</i>	22€
Lambrusco "Grasparossa di Castelvetro" - <i>Corte Manzini</i>	16€

Toscana

Chianti classico DOCG "Brolio" - 2021 - <i>Ricasoli</i>	22€
Rosso di Montalcino - 2021 - <i>Col D'Orcia</i>	26€
Brunello di Montalcino - 2018 - <i>Col D'Orcia</i>	55€
Vino Nobile di Montepulciano "Torcalvano" - 2018 - <i>Tenute Colonnari</i>	28€
Morellino di scansano "Val delle Rose" - 2021 - <i>Val delle Rose</i>	16€

Umbria

Rosso di Montefalco DOC - 2019 - <i>Perticaia</i>	25€
Sagrantino di Montefalco DOCG - 2016 - <i>Perticaia</i>	45€

Piemonte

Barbera DOC - 2021- <i>L. Einaudi</i>	26€
Nebbiolo delle Langhe - 2022 - <i>L. Einaudi</i>	28€
Barolo DOCG - 2018 - <i>Seghesio</i>	50€

Vini Rossi

Veneto

Ripasso della Valpolicella "La Cengia" - 2021 - *Begali Lorenzo* **22€**

Amarone della Valpolicella DOCG "La Coeta" - 2019 - *Corte Lenguin* **55€**

Marche

Rosso Conero DOC "Julius" - 2021 - *Silvano Strologo* **16€**

Lacrima di Morro D'Alba DOC - 2022 - *F.Ili Badiali* **15€**

Sud e Isole

Nero D'Avola - 2017 - *Colosi* **15€**

Primitivo di Manduria DOP "Terra Rossa" - 2021 - *Felline* **22€**

Cannonau DOC "Costera" - 2021 - *Argiolas* **22€**

Aglianico IGT "Dunsogno" - 2015 - *Contrada Mito* **26€**

Pinot nero IGP "Calata delle Brecce" - 2020 - *Terre dei re* **55€**

Vini Rossi da 375 ml

Morellino di Scansano DOCG - 2021 - *Val delle Rose* **12€**

Chianti classico DOCG "Brolio" - 2019 - *Ricasoli* **14€**

Sangiovese superiore "69" - 2020 - *Ca' Perdicchi* **10€**

Lagrein DOC -2022- *Tramin Kellerei* **14€**

Vini Bianchi

Chardonnay IGP "Maestrale" - 2021 - <i>Ca' Perdicchi</i>	8€
Rebola superiore dei colli riminesi "77" - 2020 - <i>Ca' Perdicchi</i>	20€
Trebbiano IGP "La 740" - 2018 - <i>Marcosanti</i>	10 €
Passerina DOCG "Roccolo" - 2022 - <i>Saladini e Pilastrì</i>	14€
Pecorino DOCG "Comes" - 2022 - <i>Saladini e Pilastrì</i>	16€
Verdicchio Superiore "Stefano Antonucci" - 2020 - <i>Stefano Antonucci</i>	28€
Vermentino di Gallura "Costamolino" - 2022 - Argiolas	20€
Gewürztraminer DOC - 2022 - <i>K. Martin & Sohn</i>	20€

Vini Frizzanti e Bollicine

Chardonnay IGP "Regina di Levante" - - <i>Ca' Perdicchi</i>	12€
Pignoletto DOC "Reno" - - <i>Righi</i>	10€
Prosecco Millesimato DOC extra dry - - <i>Col del Sole</i>	15€
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry - Piero 8+	20€
<i>Metodo Classico brut - 2019 - Ca'Perdicchi</i>	28€
Franciacorta Brut DOCG "Quarantadue Racconti" - - <i>Bredasole</i>	30€

Vini Bianchi da 375 ml

Pignoletto frizzante -Tenuta Santacroce	8€
Verdicchio DOC -2022- Le Vaglie	10€
Gewurztraminer DOC - 2023- St. Michael Eppan	14€

Vini Rosè

Aglianico IGT "Jerico" - 2022 - Contrada Mito	20€
Pinot nero Rosè Metodo Classico Brut Nature " Cruasè"- Bertè & Cordini	35€

INFORMAZIONI CLIENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

I clienti con allergie alimentari o intolleranze sono pregati di richiedere al personale addetto di cucina, l'esatta composizione delle ricette, delle preparazioni somministrate, al fine di escludere qualsiasi presenza o contaminazione crociata dell'ingrediente allergizzante.

Si ricorda che nella presente azienda possono essere presenti alimenti classificati come allergeni presenti nell'allegato II del REG. CE 1169/2011.



Tutti i prodotti e piatti somministrati possono essere preparati a partire da, materie prime fresche ma anche surgelate, a seconda della disponibilità e dei prezzi di mercato, sulla base di scelte aziendali o del cliente, fermo l'applicazione del conseguente prezzo di vendita.



L'azienda da predisposto e reso operativo un sistema di autocontrollo secondo i criteri dell' H.A.C.C.P., in ottemperanza alla legislazione vigente al fine di eliminare o ridurre qualsiasi rischio alimentare (Reg CE 852/2004 - Reg. CE 178/2002 - Del. Regione Emilia-Romagna 1869-2008).

Responsabile Salute e Sicurezza

ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.