



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



la Locanda dell'Ambra®
RISTORANTE • DEGUSTAZIONI • AFFITTACAMERE

Menù Degustazione Estivo

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

Antipasti

Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane caldo

Primi Piatti

Stringhetti al farro con verdure, lardo di colonnata e fossa

Secondi Piatti

Tagliata di scottona al sale grosso di Cervia

patate al forno

Sorbetto al limone

Acqua, 1/4 vino e caffè

€ 25,00



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

Ravioli erbe e ricotta con funghi di bosco
Mezzelune nocciole e zucchine
Stringhetti al farro con verdure, lardo di colonnata e fossa

Secondi Piatti

Tagliata di scottona al sale grosso di Cervia e rosmarino
Scortichino all'aceto balsamico con rucola e fossa
Straccetti di vitello al tartufo nero

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 tartufo nero	18€
Tagliere di crostini misti	12€
Formaggi misti con miele e confettura	12€
Funghi porcini fritti	9€

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€
Tortelloni sfoglia verde con brasato al sangiovese	12€
Mezzelune con nocciole e zucchine	12€

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€
Scortichino all'aceto balsamico con rucola e scaglie di fossa	15€
Straccetti di vitello al tartufo nero	16€
Coniglio con finocchietto selvatico in porchetta	14€
Faraona ripieno con castagne e porcini	16€
Filetto di scottona alla griglia	22€
Filetto di scottona al pepe verde	25€
Filetto di scottona con funghi porcini	28€
Grigliata mista del contadino	14€
Salsiccia nostrana alla griglia	12€
Grigliata di castrato	18€
Costata da 400 gr circa	25€

6€

Contorni della Casa

6€

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

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

Trentino Alto Adige

Lagrein DOC "Kurtatsch" - 2022 - Kellerei **25€**

Marche

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

Lacrima di Morro D'Alba DOC - 2022 - *F.lli 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.