



la Locanda dell'Ambra

BUONA CUCINA • DEGUSTAZIONI • PERNOTTAMENTI DI QUALITA'

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 nostra carta

Per cominciare

Lo Sformatino di squacquerone su vellutata di fossa

6 €

La Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane toscano

12 €

Il Carpaccio di scottona con scaglie di fossa e rucola

12 €

Il Carpaccio di scottona con tartufo nero pregiato

22 €

Il Tagliere di crostini misti

12 €

La degustazione di formaggi misti con miele e confettura Bio

15 €

Piada sfogliata del Montefeltro con prosciutto di Carpegna

10 €

I nostri primi, con pasta rigorosamente tirata al mattarello

Le Tagliatelle ai grani antichi con ragù di scottona

13 €

Le Tagliatelle ai grani antichi con funghi porcini

16 €

Le Tagliatelle di castagne con funghi di bosco e pomodorini

15 €

I Tortelloni sfoglia verde con brasato al sangiovese

15 €

I Cappeletti di Romagna con brodo tradizionale

15 €

Gli Gnocchetti di patate con vellutata di fossa e nero pregiato

19 €

I Ravioli di zucca con vellutata di fossa

15 €

Per garantire un servizio veloce e di qualità chiediamo agli ospiti presenti al tavolo di ordinare al massimo 3 tipologie di pasta differenti

Le carni pregiate del nostro territorio

La Tagliata di scottona con sale grosso di Cervia e rosmarino (250 gr)	16€
La Tagliata di scottona con pomodorini e scaglie di fossa (250 gr)	18€
La Tagliata di scottona con funghi porcini (250 gr)	22€
Lo Scorticino all'aceto balsamico con rucola e scaglie di fossa (250gr)	16€
Il Filetto di scottona alla griglia (200 gr)	24€
Il Filetto di scottona con funghi porcini (200 gr)	28€
Il Filetto di scottona al pepe verde (200 gr)	26€
La Faraona ripiena con funghi porcini e castagne (300gr)	18€
La grigliata del contadino (salsiccia, braciola, costola e pancetta 400gr)	15€
La Grigliata di castrato (300 gr)	16€

Le verdure dell'orto

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



la Locanda dell'Ambra®
RISTORANTE • DEGUSTAZIONI • AFFITTACAMERE

Menù Degustazione

“I sapori d'autunno”

Per cominciare

Carpaccio di scottona con tartufo nero pregiato

I nostri Primi Piatti con pasta rigorosamente tirata al mattarello

Fagottini di carne con al nero pregiato

Le carni pregiate del nostro territorio

Scaloppine di vitello al tartufo con scaglie di nero pregiato

patate al forno profumate

dolce a scelta

Acqua e caffè

€65

bevande e coperto esclusi

Avvisiamo i gentili ospiti che i nostri menù degustazione non sono condivisibili, gli ospiti che non gradiscono ordinare il menù degustazione dovranno ordinare almeno 2 piatti di categoria diversa dalla carta. (minimo per 2 persone)

Menù Degustazione

“Alla scoperta dei sapori della Valmarecchia”

Per cominciare

Lo Sformatino di squacquerone romagnolo su vellutata al fossa

La Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane toscano

I nostri Primi piatti con pasta rigorosamente tirata al mattarello

Tagliatelle di castagne con funghi di bosco e pomodorini

Tortelloni sfoglia verde con brasato al sangiovese

Ravioli di erbe e ricotta con ragù di scottona

Le Carni pregiate del nostro territorio

La Tagliata di scottona al sale grosso e rosmarino

Lo Scorticchino all’aceto balsamico con rucola e scaglie di ambra

Arrosto di vitello al forno

Contorno misto dell’orto

Dolce

Dolce a scelta

Acqua e caffè

€ 35,00

bevande e coperto esclusi

Per apprezzare maggiormente il nostro menù degustazione, in abbinamento vi proponiamo un’ottimo sangiovese superiore del territorio, della cantina Ca’ Perdicchi a € 18,00 oppure un abbinamento di 4 calici con vini del territorio a 20€ per persona

Avvisiamo i gentili ospiti che i nostri menù degustazione non sono condivisibili e sono minimo per 2 persone, gli ospiti che non gradiscono ordinare il menù degustazione dovranno ordinare almeno 2 piatti di categoria diversa dalla carta. (minimo per 2 persone)



la Locanda dell'Ambra®
RISTORANTE • DEGUSTAZIONI • AFFITTACAMERE

Menù Degustazione

“Il gusto della tradizione”

Per cominciare

Crema di funghi porcini con fagioli e bruschette di pane toscano

I nostri Primi Piatti con pasta rigorosamente tirata al mattarello

Ravioli erbe e ricotta con ragù di scottona

Le carni pregiate del nostro territorio

Arrosto di vitello al forno

patate al forno profumate

Sorbetto al limone

Acqua e caffè

€ 30,00

bevande e coperto esclusi

Avvisiamo i gentili ospiti che i nostri menù degustazione non sono condivisibili, gli ospiti che non gradiscono ordinare il menù degustazione dovranno ordinare almeno 2 piatti di categoria diversa dalla carta. (minimo per 2 persone)

Le nostre coccole dolci

Il Sorbetto al limone	4€
Il Semifreddo al caffè con la sua salsa	6€
Io Zabaione ghiacciato con croccante e caramello	6€
La Panna cotta (frutti di bosco, cioccolato, caramello)	6€
La Crema catalana	6€
I Cantucci di nostra produzione	6€
I Cantucci con vinsanto (nel menù 3€ supplemento)	9€
Il Tortino al cioccolato con cuore fondente (escluso dal menù)	8€
Il Tiramisù con gocce di cioccolato	6€
La Torta Sbrisolona	6€

Bevande

1/4 litro di vino in caraffa	6€
1/2 litro di vino in caraffa	8€
Bibite in lattina (Coca Cola o Fanta)	2 €
Birra Moretti in bottiglia 0,6 lt	5 €
Birra analcolica forst 0,0% 33cl	4€
Birra Erdinger 0,50 cl	6€
Birra moretti la rossa 33 cl	4€
Coperto, comprensivo di acqua e piadina	3€



la Locanda dell'Ambra

BUONA CUCINA • DEGUSTAZIONI • PERNOTTAMENTI DI QUALITA'

La nostra carta dei vini

Nulla eguaglia la gioia dell'uomo che beve,

se non la gioia del vino di essere bevuto

Lo staff della Locanda dell'Ambra



Dillo con una bottiglia...

W!

WINE, HEART, ART - VINO, CUORE, ARTE

BARSENTO
CANTINE

EMC

Non serve un'occasione speciale per celebrare, ogni momento può essere reso unico e indimenticabile.

Nel nostro ristorante, ti offriamo l'opportunità di sorprendere la tua persona speciale con bottiglie uniche della Cantina Barsento, parte della collezione esclusiva "W'heart!". Ogni bottiglia è impreziosita da una dedica speciale, pensata per aggiungere un tocco di emozione e raffinatezza al tuo momento. Scegli tra il fresco **Verdeca**, il vivace **Spumante Rosato** o il ricco e avvolgente **Primitivo**.

Ogni bottiglia, al prezzo di **25 €**, è il regalo perfetto per rendere unica la tua esperienza. Chiedi al nostro personale di sala di mostrarti le diverse opzioni disponibili e scegliere insieme quella che meglio rispecchia i tuoi sentimenti.

Un gesto semplice, ma ricco di emozioni, per rendere la tua cena indimenticabile.



CA' PERDICCHI



I fratelli Gessaroli, Andrea e Matteo gestiscono l'azienda agricola Ca' Perdicchi, situata sulle colline riminesi, nella piccola località di San Paolo.

si dedichiamo quotidianamente alla passione integrando ai segreti della tradizione le innovative tecniche nel rispetto del territorio dove sono nati.

Tutto è iniziato 40 anni fa quando hanno preso in gestione gli appezzamenti di terreno del Generale Perdicchi facendo così della coltivazione della terra la loro passione. Nella piccola località di San Paolo sulle dolci colline riminesi producono vino, olio, marmellate, latte e conserve. Grazie ai segreti tramandati di generazione in generazione e alle nuove tecnologie a basso impatto ambientale, si sono specializzati nella produzione di vino nel rispetto del territorio.

I vigneti prosperano su terreni a elevata vocazione vinicola e crescono ben cullati dal sole e sfiorati dalla brezza di mare godendo di un microclima ideale per la maturazione dell'uva. La produzione vinicola di Ca' Perdicchi accosta la selezione di vitigni locali autoctoni, come il Sangiovese, il vero gioiello della casa, il Pagadebit buon interprete dell'identità rurale romagnola, l'emergente Rebola riminese ai vigneti più rinomati come lo Chardonnay, il Merlot e il Cabernet.

Il forte legame con il territorio, la dedizione alla terra e la sua valorizzazione sono alla base della loro filosofia



Il sangiovese dell'ambra arriva proprio dalla loro cantina, un sangiovese in purezza fermentato in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Ottimo vino ideale per il tuo pasto, si abbina con qualsiasi tipo di piatti della cucina tipica romagnola

Vini Rossi



Valmarecchia e Emilia Romagna

Sangiovese dell'ambra - <i>Ca' Perdicchi</i>	12€	4€
Sangiovese superiore "69" - - <i>Ca' Perdicchi</i>	18€	5€
Sangiovese superiore "Pompeo" - - <i>Marcosanti</i>	16€	
" <i>Torricella</i> " - rosso, sangiovese/ merlot - <i>Flenghi</i>	15€	
Sangiovese superiore "Scabi" - <i>San Valentino</i>	22€	
Sangiovese superiore riserva "3" - <i>Ca' Perdicchi</i>	22€	
" <i>Due Passi</i> "- rosso riserva sangiovese/merlot - <i>Flenghi</i>	22€	
Sangiovese superiore riserva DOP"Marcosanti" - <i>Marcosanti</i>	24€	
Cabernet Sauvignon DOC riserva "71" - <i>Ca' Perdicchi</i>	25€	
Lambrusco "Grasparossa di Castelvetro" - <i>Corte Manzini</i>	18€	

Toscana

Chianti classico DOCG "Brolio" - <i>Ricasoli</i>	25€	6.5€
Rosso di Montalcino - <i>Col D'Orcia</i>	28€	
Brunello di Montalcino - <i>Col D'Orcia</i>	55€	
Vino Nobile di Montepulciano "Torcalvano" - <i>Tenute Colonnari</i>	30€	
Morellino di scansano "Val delle Rose" - <i>Val delle Rose</i>	19€	6€
Chianti classico riserva "Tenuta Tignanello" - <i>Marchese Antinori</i>	85€	
Toscana IGT rosso Bolgheri " Le Volte" - <i>Ornellaia</i>	55€	

Umbria

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

Vini Rossi



Veneto

Ripasso della Valpolicella "La Cengia" -- Begali Lorenzo	22€	7,5€
Amarone della Valpolicella DOCG "La Coeta" - Corte Penguin	58€	

Piemonte

Barbera DOC -- L. Einaudi	26€
Nebbiolo delle Langhe - L. Einaudi	30€
Barolo DOCG - Seghesio	58€
Barbaresco DOCG - Produttori del barbaresco	75€

Trentino Alto Adige

Lagrein DOC "Kurtatsch" - Kellerei	25€
Pinot Nero IGT "Meczan" - Hofstatter	30€

Marche

Rosso Conero DOC - Lanari	16€
Lacrima di Morro D'Alba DOC - F.Ili Badiali	18€
Rosso Conero Riserva DOCG "Cumaro" - Umani Ronchi	40€

Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo DOC - Masciarelli	18€
-------------------------------------------	------------

Sud e Isole

Nero D'Avola - Colosi	15€
Primitivo di Manduria DOP "Terra Rossa" - Felline	22€
Cannonau DOC "Costera" - Argiolas	22€
Aglianico IGT "Dunsogno" -- Contrada Mito	26€
Pinot nero IGP "Calata delle Brecce" - Terre dei re	55€
Etna Rosso DOC - La gelsomina	30€



Vini Bianchi

Chardonnay IGP "Maestrale" - <i>Ca' Perdicchi</i>	10€	4€
Rebola superiore dei colli riminesi "77" - <i>Ca' Perdicchi</i>	22€	
Trebbiano IGP "La 740" - <i>Marcosanti</i>	10 €	
Passerina DOCG "Roccolo" - <i>Saladini e Pilastri</i>	15€	5.5€
Pecorino DOCG "Comes" - <i>Saladini e Pilastri</i>	16€	
Verdicchio Superiore "Stefano Antonucci" - <i>Stefano Antonucci</i>	32€	
Vermentino di Gallura "Costamolino" - <i>Argiolas</i>	20€	
Gewürztraminer DOC - <i>K. Martin & Sohn</i>	20€	
Ribolla Gialla IGP - <i>Ronco del gelso</i>	32€	

Vini Frizzanti

Chardonnay IGP "Regina di Levante" - <i>Ca' Perdicchi</i>	12€	5€
Pignoletto DOC "Reno" - <i>Righi</i>	10€	

Bollicine

Prosecco DOC brut- Berto - V8+	18€	
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry - Piero V8+	22€	7,5€
Metodo Classico brut - <i>Ca'Perdicchi</i>	28€	
Cartizze Valdobbiadene DOCG superiore dry - Andreola	55€	
Franciacorta Brut DOCG "Quarantadue Racconti" -- <i>Bredasole</i>	35€	
Franciacorta extra brut "Alma Assemblage 1" - <i>Bellavista</i>	85€	
Champagne grand cru brut - <i>François Secondé</i>	90€	

Vini Rosè

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



Mezzine da 375 ml

Vini Bianchi da 375 ml

Pignoletto frizzante -Tenuta Santacroce	9€
Verdicchio DOC - Le Vaglie	12€
Gewurztraminer DOC -- St. Michael Eppan	14€
Rebola superiore dei colli riminesi "77"- Ca' Perdicchi	12€

Vini Rossi da 375 ml

Morellino di Scansano DOCG - Val delle Rose	10€
Chianti classico DOCG "Brolio" - Ricasoli	14€
Sangiovese superiore "69" - Ca' Perdicchi	10€
Lagrein DOC - Tramin Kellerei	15€

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) lattiolo.
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 illinoiensis* (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.