

...



AMBAR

R E S T A U R A N T

MENU

...

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

OMAKASE 1 ... € 115

8 portate

OMAKASE 2 ... € 95

7 portate

OMAKASE 3 ... € 80

6 portate

OMAKASE 4 ... € 70

5 portate

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si invita la gentile clientela di informare il personale. La lista completa degli allergeni contenuti negli alimenti è disponibile su richiesta.

Il pesce destinato al consumo crudo o parzialmente cotto è stato sottoposto a trattamento di abbattimento termico conforme alla normativa vigente.

Prezzi in €, servizio e IVA inclusi.



LA NOSTRA CANTINA

Bollicine

Mittnacht Freres, Crémant Extra Brut	€ 42
Alsazia - P. Nero, P. Grigio, Chardonnay, Riesling	
Camarani, BdB Extra Brut Ris. 2019	€ 48
Trentino - Chardonnay	
José Vely, Extra Brut	€ 75
Champagne - Meunier, Pinot Nero, Chardonnay	
RH Coutier, Grand Cru	€ 79
Champagne - Pinot, Nero, Chardonnay	
Christian Naudè, Cuvée Eminence 2018	€ 80
Champagne - Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	
Denis Salomon, Histoire de Famille	€ 82
Champagne - Meunier	
Denis Salomon, Les Blancs de la Pente	€ 90
Champagne - Chardonnay	
Andre Robert, Le Jardin du Mensil	€ 105
Champagne - Chardonnay	
TH Petit, Grand Cru 2016	€ 110
Champagne - Pinot Nero, Chardonnay	
Le Brun de Neuville, Autolyse	€ 120
Champagne - Pinot Nero, Chardonnay	
Domaine Nowack, Autre Cru	€ 150
Champagne - Meunier	
Benoit Layahe, Millesime 2019	€ 160
Champagne - Pinot Nero, Chardonnay	
Jacquesson, 748	€ 175
Champagne - Pinot Nero, Chardonnay, Meunier	
Egly Ouriet, Les Vignes de Vrigny	€ 175
Champagne - Meunier	
Egly Ouriet, Brut Grand Cru	€ 220
Champagne - Pinot Nero, Chardonnay	

Bianchi e Rosati

Giacomelli, Bianco Paduletti 2024	€ 33
Liguria - Vermentino, Trebbiano, Malvasia	
Amaurigue, Amaurigue Rose 2024	€ 35
Provenza - Grenache, Cinsault, Syrah	
Giacomelli, Boboli 2024	€ 36
Liguria - Vermentino, Malvasia di Candia	
Via del Gelso, Bianco 2023	€ 37
Sicilia - Zibibbo, Catarratto	
Des Frères, Chenin 2023	€ 38
Loira - Chenin Blanc	
Paulinshof, Riesling Trocken 2023	€ 38
Mosella - Riesling	
Jean-Marie Reverdy, La Villaudiere 2024	€ 39
Loira - Sauvignon Blanc	

Podere Terreno, Otto Sillano 2024	€ 50
Toscana - Trebbiano	
Bart, Marsannay Rosè 2024	€ 52
Borgogna - Marsannay	
Annesanti, Colle Fregiara 2022	€ 53
Umbria - Trebbiano Spoletino	
Podere Terreno, Professore 2022	€ 55
Toscana - Roussane, Petit Manseng, Malvasia, Trebbiano	
La Mursa, Frasté 2025	€ 57
Isola di Capraia - Ansonica	
Markus Molitor, Riesling Spatlese 2019	€ 60
Mosella - Riesling	
Ravaut Pierre, Bourgogne 2024	€ 60
Borgogna - Chardonnay, Pinot Grigio	
Gautheron, Chablis V.V. 2023	€ 61
Borgogna - Chardonnay	
J.M. Roger - Sancerre Les Caillottes 2024	€ 63
Loira - Sauvignon Blanc	
Terre Nere, Etna Bianco 2024	€ 64
Sicilia - Carricante, Catarratto	
Alain Mathias, Chablis 2022	€ 65
Borgogna - Chardonnay	
J.D. Pabiot - Puilly-Fumé Leon 2023	€ 75
Loira - Sauvignon Blanc	
Simon Bize, Les Champlain 2022	€ 75
Borgogna - Chardonnay	
Gautheron, Chablis 1er Cru 2021	€ 79
Borgogna - Chardonnay	
Domaine du Pelican, Arbois 2023	€ 80
Jura - Savagnin	
La Soufrandière, Combe de Roche 2024	€ 87
Borgogna - Chardonnay	
Henri Prudhon, Chassagne-Montrachet 2024	€ 120
Borgogna - Chardonnay	
Matrot, Mersault 2019	€ 195
Borgogna - Chardonnay	

Rossi

Tenuta Buon Tempo, Rosso di Mont. 2024	€ 38
Toscana - Sangiovese	
Monteverdine, Pian del Ciampolo 2024	€ 55
Toscana - Sangiovese, Canaiolo, Colorino	
Stefano Occhetti, Nebbiolo 2024	€ 59
Piemonte - Nebbiolo	
La Mursa, Sulàna 2024	€ 69
Isola di Capraia - Alicante	
David Duband, Bourgogne 2023	€ 80
Borgogna - Pinot Nero	



VINI AL CALICE

Bollicine

Camarani, BdB Extra Brut Ris. € 12

Bianchi e Rosati

Amaurigue, Amaurigue Rose € 8

Des Freres, Chenin Blanc € 8

Paulinshof, Riesling Trocken € 10

Rossi

Tenuta Buon Tempo, Rosso di Mont. € 8

SAKE

Heiwa Shuzo, Junmai Daiginjo
(50% polish)

Calice 90 mL € 7

Caraffa 360 mL € 24

Harukasumi, Junmai Ginjo
(50% polish)

Calice 90 mL € 8

Caraffa 360 mL € 26

Emishiki 'Sensation Black', Junmai Kimoto
(50% polish)

Calice 90 mL € 9

Caraffa 360 mL € 30

Bottiglia 720 mL € 55

Matsumoto Shuhari, Junmai
(undisclosed polish)

Calice 90 mL € 10

Caraffa 360 mL € 34

Bottiglia 720 mL € 60

Senkin Muku, Junmai Muroka Genshu
(Kojimai 50%, Kakemai 60% polish)

Calice 90 mL € 11

Caraffa 360 mL € 38

Bottiglia 720 mL € 68

Asahi Suzho, Dassai 39
(39% polish)

Calice 90 mL € 12

Caraffa 360 mL € 44

Bottiglia 720 mL € 84

Birre Artigianali

Guelfa Bionda 33 cl, 4.0% € 8

Distillati

Maite Amaro Marmato € 7

Isey, Scarlet Aperitivo € 9

Gozenshu, Umeshu € 8

Soft Drinks

Acqua naturale/gassata 75 cL € 3

Ginger Ale Galvanina 20 cL € 5

Kombucha Batteria Verbena Zenzero € 9

Caffè

Caffè Torrefazione Piansa € 3

Prezzi in €, servizio e IVA inclusi.



INFORMAZIONE SUGLI ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI. (ART. 44 REG. UE N. 1169/2011; ART. 19, COMMA 8, D. LGS. N. 231/2017)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio.
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 e di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.