

**Menù Ristorantino**  
**Hotel Ambassador Palace**  
**Aperto dalle 19,30 alle 22,30**

Per info e prenotazioni: dalla camera chiamare il numero interno 86



**Antipasti**

<i>Prosciutto di San Daniele con giardiniera fatta in casa</i>	€ 12,00
<i>Tartar di manzo con pan brioche e ricotta carnica alle erbe (1,3,6,10)</i>	€ 15,00
<i>Vitello tonnato (4, 5)</i>	€ 13,00
<i>Asparagi verdi scottati con uovo mimosa, San Daniele, maionese fatta in casa al Parmigiano (3,6,7,10)</i>	€ 11,00
<i>Tagliere di salumi regionali con formaggio fresco e stagionato (7)</i>	€ 16,00

**Primi piatti**

<i>Spaghetti di Gragnano con sarde, pinoli e finocchietto (1,4,8)</i>	€ 12,00
<i>Zuppa tiepida con zucchine, patate e riso venere</i>	€ 9,00
<i>Lasagnetta con ortaggi di primavera e ricotta affumicata (1,3, 7)</i>	€ 11,00
<i>Blecs con ragù di coniglio, pomodoro e olive (1*)</i>	€ 11,00

**Secondi piatti**

<i>Tagliata di manzo irlandese con patate al forno e rucola</i>	€ 18,00
<i>Cosciotto di maialino da latte con insalata di fagiolini e cremoso di carote alla curcuma (1,6,10*)</i>	€ 16,00
<i>Filetto di orata al forno con zucchine all'origano e pomodorini (4)</i>	€ 18,00
<i>Frico con polenta (7)</i>	€ 14,00
<i>Selezione di formaggi misti con miele e mostarda (7)</i>	€ 16,00

**Contorno del giorno**

<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Verdure di stagione saltate</i>	€ 5,00
<i>Patate al forno</i>	€ 5,00

**Dessert**

<i>Tiramisù (1,3,7)</i>	€ 6,00
<i>Gubana con Slivovitz (1,3,5,7)</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo al limone con fragole (3,4,7)</i>	€ 6,00
<i>Fragole al naturale</i>	€ 6,00
<i>Gelato al fior di latte artigianale (7)</i>	€ 6,00

<b>Pane e coperto</b>	€ 3,00
-----------------------	--------

**Per favorire l'osservanza delle normative Covid19  
è consigliata la prenotazione**

**Menù Ristorantino**  
**Hotel Ambassador Palace**  
**Open from 19,30 to 22,30**

For info and reservations: from the room call the internal number 86



**Appetizers**

<i>San Daniele ham with homemade pickled vegetables</i>	€ 12,00
<i>Beef tartar with brioche bread and herb ricotta from Carmia (1,3,6,10)</i>	€ 15,00
<i>"Vitello tonnato" veal with tuna sauce (4,5)</i>	€ 13,00
<i>Scalded green asparagus with mimosa egg, San Daniele and homemade Parmesan mayonnaise (3,6,7,10)</i>	€ 11,00
<i>Selection of regional cold cuts with fresh and aged cheese (7)</i>	€ 16,00

**First courses**

<i>Gragnano spaghetti with sardines, pine and fennel (1,4,8)</i>	€ 12,00
<i>Zucchini and potatoes soup with venere rice</i>	€ 9,00
<i>Lasagnetta with spring vegetables and smoked ricotta (1,3,7)</i>	€ 11,00
<i>"Blecs" local pasta made with buckwheat with rabbit ragù, tomatoes and olives (*)</i>	€ 11,00

**Main courses**

<i>Sirloin Irish beef with baked potatoes and "rucola"</i>	€ 18,00
<i>Suckling pig leg with green beans salade and carrots cream sauce with turmeric(6,7,10*)</i>	€ 16,00
<i>Filet of sea bream with oregano courgettes and cherry tomatoes (4)</i>	€ 18,00
<i>"Frico" local recipe made with cheese and potatoes served with "polenta" (7)</i>	€ 14,00
<i>Cheese selection with honey and mustard (7)</i>	€ 16,00

**Side dish of the day**

<i>Mixed salad</i>	€ 5,00
<i>Sautéed vegetables</i>	€ 5,00
<i>baked potatoes</i>	€ 5,00

**Dessert**

<i>Tiramisù (1,3,7)</i>	€ 6,00
<i>"Gubana"(local cake) with Slivowitz (1,3,5,7)</i>	€ 6,00
<i>Lemon parfait with strawberries (3,4,7)</i>	€ 6,00
<i>Fresh strawberries</i>	€ 6,00
<i>"Fior di latte" cup ice cream</i>	€ 6,00

<b>Bread and cover</b>	€ 3,00
------------------------	--------

**To facilitate compliance with Covid19 regulations  
reservation is recommended**