

ALL DAY MENU

Via Sibilla Aleramo, 60 - Modena

Amber

@beamber_ita



AVO NICE DAY! 

Amber

SWEET START

AMBER PANCAKE (GF - VG) - 7.5

Pancake proteici accompagnati a scelta da:

- Frutta di stagione e sciroppo d'acero
- Crema di cioccolato homemade [7/8]

BANANA BREAD (VG) - 6

Banana bread homemade servito con yogurt al naturale, miele e frutta secca [7/8]

CARROT CAKE - 6

Con frosting al formaggio [1/7/8]

HOMEMADE YOGURT (GF) - 6

Yogurt con granola homemade e frutta fresca [7/8]

SUPER BOWL

VERY BERRY - 10

Açai, banana

Topping

granola home-made, frutti rossi, burro arachidi, ape di cioccolato [1/5/8]

TROPICAL THUNDER - 10

Mango, banana

Topping

granola home-made, frutta tropicale, cocco, cioccolato bianco [1/8]

CHOCO LOCO - 10

Cacao e banana

Topping

granola home-made, fragole, banane, scaglie di cocco, burro arachidi, scaglie di cioccolato [1/5/8]



SMOOTHIES

PINK BREEZE - 8

Anguria e menta

PEACH PERFECT - 8

Pesca, yogurt e mandorle [7/8]

CHOCO TEMPTATION - 8

Banana, cacao, burro di arachidi, latte di mandorla [5/8]

TROPICAL BREEZE - 8

Mango, ananas, latte di cocco

ORANGE TANGO - 8

Arancia, carota, limone, zenzero, miele

GREEN DAY - 8

Spinaci, mela verde, zenzero, cetrioli

RED & YOGI - 8

Fragola, yogurt greco e miele [7]

SEASONAL ROULETTE - 8

Chiedi al personale lo smoothie realizzato con gli ingredienti di stagione che abbiamo trovato oggi!

BLENDED WITH LOVE!

SPECIAL LATTE

MATCHA LATTE - 3.5

Tè Matcha e polvere di Matcha

PINK LATTE - 3.5

Frutti di bosco e petali di rosa

GOLDEN LATTE - 3.5

Zenzero e curcuma

CAFFETTERIA

ESPRESSO / ORZO 1.5

CAPPUCCINO - 2

GINSENG - 2

SPREMUTA - 3.5

TÈ FREDDO - 2.5

SUCCHI DI FRUTTA BIO - 3

TISANE - 4

AMBER SHOT - 3

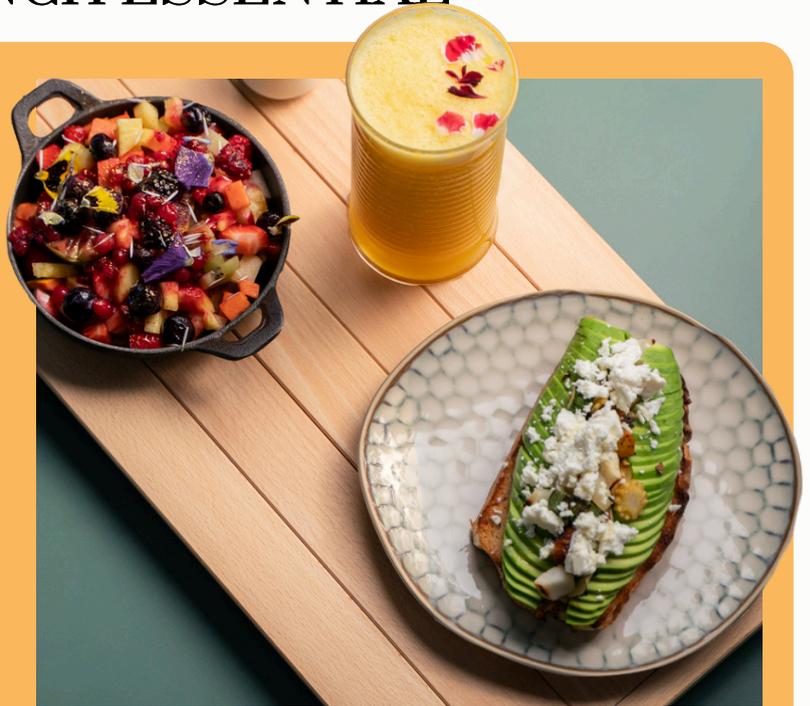
Un concentrato di benessere!



FORMULA BRUNCH ESSENTIAL

€ 25

- **AVOCADO TOAST**
Con verdure di stagione e feta [1/3]
- **AMBER PANCAKE (GF - VG) A SCELTA**
Pancake proteici accompagnati a scelta da:
 - Frutta di stagione e sciroppo d'acero
 - Crema di cioccolato homemade [7/8]
- **SMOOTHIE A SCELTA**
- **ACQUA**
- **CAFFÈ**



AMBER SPECIAL

Disponibile dalle 12:00



AVOCADO TOAST - 12

Avocado, hummus, feta e pomodori secchi [7]

HUMMUS TOAST - 10

Hummus, verdure di stagione e formaggio vegano [8]

EGGS ON TOAST - 8

Uova strapazzate [3]

TOAST DEL GIORNO

Cambia in base alla stagione

AGGIUNTE

Uovo bio €2 | Salmone gravlax €3

Patate arrosto e maionese home-made (VG) €5 |

Insalata di stagione €5

HAPPY BOWL (VG) - 13

Happy Bowl: cereali, legumi, verdure di stagione, hummus e mix di semi [1,11]

AMBER FIT (GF) - 15

Petto di pollo grigliato, riso integrale, mandorle tostate e salsa al curry by **Amber** FITNESS [8]

BAGEL - 11

Pane home-made, salmone gravlax, crema di formaggio agli agrumi e cetriolini homemade [4,7,11]



Amber

Disponibile dalle 12:00

ANTIPASTI

- Uovo pochè, insalatina di asparagi, crema di parmigiano, limone e noci tostate (GF) [3,7,8] 12
- Sashimi di salmone, cetriolo, salsa allo yogurt e mentuccia, pesca affumicata (GF) [4,6,7] 14
- Tartare di manzo, maionese alla cipolla rossa, senape antica in grani e tuorlo in olio cottura (GF) [3,10] 13
- Melanzana alla brace con burro d'arachidi (VG, GF) [5] 12

PRIMI

- Gnocchetti integrali, piselli, fave, asparagi e chips di peperone crusco (VG) 14
- Spaghetti quadrati, granchio blu, pomodorini pachino [1,4] 17
- Fusilloni cacio e pepe [1,7] 14
- Rosa di raviolo ricotta e spinaci, salvia [1,3,7] 15
- Risotto vialone nano agli agrumi e tartare di gambero rosso (GF) [2,7] 16



SECONDI

- Polpo alla brace, crema di patate dolci e corallo allo zenzero (GF) [4] 21
- Filetto di manzo alla brace, baby verdure, infuso di aceto balsamico di Modena e lavanda (GF) [9] 20
- Roast beef di Mora Romagnola, gel di pomodoro, chutney di frutti rossi e pomodorini confit (GF) [10] 18
- Tataki di tonno in crosta di mandorle, crema di avocado, edamame (GF) [4,8] 21
- Bun home-made, hamburger di ceci, cavolo cappuccio, aceto di mele sesamo tostato, maionese alla curcuma e marmellata di pomodori (VG) [1,10] 18

DOLCI

- Tagliata di frutta fresca e sorbetto al mango (VG, GF) 6
- Tarte tatin di pesche e gelato artigianale "Gelateria Bloom" [1] 6
- Cioccolato fondente con cuore e coulis di lampone [1,3,7] 6
- Millefoglie con crema pasticcera al basilico, marmellata di pomodorini pachino, pop corn al caramello salato [1,3,7] 6

ALLERGENI

Allergeni: 1.Cereali / 2.Crostacei / 3.Uova / 4.Pesce / 5.Arachidi / 6.Sويا / 7.Latte / 8.Frutta a guscio / 9.Sedano / 10.Senape / 11.Sesamo / 12.Molluschi