



Amber nasce dal desiderio di rendere omaggio alla natura e ai suoi elementi.

I valori alla base della nostra proposta sono “from farm to table”: ingredienti freschi, stagionali e rigorosamente del territorio, per favorire la rete di piccoli produttori locali e rispettare il ciclo delle stagioni.

La nostra cucina è fatta di cotture semplici, per valorizzare le proprietà degli ingredienti ed esaltarne al meglio i sapori.

Produciamo tutto nelle nostre cucine, dal pane ai biscotti, dalle creme agli sciroppi, per offrirvi uno scorcio sul mondo, ma con il sapore di casa.



Amber



## Antipasti

Capasanta scottata, burro affumicato, bergamotto, wasabi fresco* [7/12] <i>Senza glutine</i>	18
Petto d'anatra marinato al tè nero, crema di castagne, tortilla di grano saraceno [8] <i>Senza glutine   Senza lattosio</i>	17
Uovo poché, spuma di patate e tartufo, chips croccanti [3/7]	16
Zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano, nocciole [7/8] <i>Senza glutine</i>	14
Radichio alla brace, crema di anacardi, sciroppo d'agave [8] <i>Senza lattosio   Vegano</i>	14



## Primi

Raviolo aperto di baccalà, crema di porri e zafferano [1/3/4] <i>Senza lattosio</i>	18
Risotto al ragù bianco di cortile, rosmarino, polvere di caffè [7/9] <i>Senza glutine</i>	16
Tagliolini freschi burro e salvia, funghi porcini, nocciole tostate [1/3/7/8] <b>AGGIUNTA DI TARTUFO NERO €3</b>	17
Paccheri rigati alla carbonara [1/3]	16
Bottone vegano d'autunno con zucca, castagne e tartufo nero <i>Senza glutine   Senza lattosio   Vegano</i>	16

## Secondi

Tataki di tonno, katsuobushi, cipolla bruciata, crema di topinambur, wasabi fresco* [4/6] <i>Senza glutine   Senza lattosio</i>	23
Ricciola al carbone, crema di sedano rapa agli agrumi, wasabi fresco* [4/8] <i>Senza glutine   Senza lattosio</i>	23
Maialino, crema di mela campanina, finocchio brasato, mostarda modenese <i>Senza glutine   Senza lattosio</i>	21
Galletto BBQ al miele e senape, crema di zucca, chips di cavolo nero [10] <i>Senza glutine   Senza lattosio</i>	22
Sedano rapa alla brace, crema di mandorle affumicate, funghi arrostiti [8] <i>Senza glutine   Senza lattosio   Vegano</i>	21

*\*Il wasabi non viene mescolato ma assaggiato nella sua purezza.  
Per questo motivo lo presentiamo separatamente*

## Amber Special

Happy Bowl: cereali, legumi, verdure di stagione, hummus e mix di semi [1,11] <i>Vegano</i>	13
Amber fit: petto di pollo grigliato, riso aromatizzato, avocado, mandorle tostate e salsa al curry by <b>Amber</b> [8] <i>Senza glutine</i>	15
Amber Burger: bun, 200gr di hamburger di Chianina, insalata, bacon, Cheddar e maionese, servito con patate americane sabbiate. [1/7] <b>AGGIUNTA UOVO ALL'OCCHIO DI BUE €3</b>	16
PBB-Plant Based Burger: bun, burger di ceci, cavolo cappuccio, aceto di mele, sesamo tostato, maionese alla curcuma e marmellata di pomodori [1/10]	15
Avo toast: avocado, hummus, feta e pomodori secchi [7]	12
Hummus toast: hummus, verdure di stagione e formaggio vegano [8] <i>Vegano</i>	10
Eggs on toast: uova strapazzate [3]	8
Tuna toast: frosting alla soia, avocado, tartare di tonno e sesamo [1/4/6/7/11]	14



### AGGIUNTE

Uovo bio €2 | Salmone €3 | Insalata di stagione €5  
Patate americane servite con maionese home-made €5 *Vegano*

## Dolci

Tartelletta alle nocciole, cioccolato fondente, caramello salato	6
Mela alla brace, crema alla vaniglia, crumble [8] <i>Senza glutine   Senza lattosio   Vegano</i>	6
Tortino di cioccolato con cuore di frutti di bosco [1/3/7]	6
Cre moso di ricotta di capra, fichi caramellati, cialda croccante alle mandorle [1/7/8]	6
Tagliata di frutta con sorbetto del giorno <i>Senza glutine   Senza lattosio   Vegano</i>	6



### ALLERGENI

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

**COPERTO - 3.5**

**ACQUA MICROFILTRATA - 1.5**

