

ALL DAY MENU

Amber

Via Sibilla Aleramo, 60 - Modena

@beamber_ita



SPICE ME UP! 🐝

Amber

SWEET START

AMBER PANCAKE - 7.5



Pancake proteici accompagnati a scelta da:

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

BANANA BREAD - 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]

YOGURT - 6

Yogurt senza lattosio con granola homemade e frutta fresca [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]

PUMPKIN SPICE - 10

Zucca, banana, cardamomo, zenzero, cannella, noce moscata, latte di avena e mandorla

Topping

Granola home made, scaglie di cioccolato fondente e fichi [7/8]

PINK PARADISE - 10

Dragon fruit, banana, latte di cocco

Topping

Granola home made, mirtilli, scaglie di cioccolato bianco e scaglie di cocco disidratato [7/8]



SMOOTHIES

SPICE ME UP - 8

Zucca, cannella, cardamomo, zenzero e latte avena

RECOVERY GREEN - 8

Mela verde, kiwi, spinaci, zenzero e miele

BERRY BLISS - 8

Frutti rossi, yogurt e semi di chia

ORANGE IS THE NEW BLACK - 8

Arancia rossa, carota, limone, curcuma e zenzero

TROPICAL BREEZE - 8

Mango, ananas, latte di cocco

CHOCO TEMPTATION - 8

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

SEASONAL ROULETTE - 8

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

BLENDDED WITH LOVE!

SPECIAL LATTE

Disponibile con latte a scelta

MATCHA LATTE - 3.5

Tè Matcha e polvere di Matcha

PUMPKIN SPICE LATTE - 3.5

Zucca, zuccheri di canna, spezie

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 A SCELTA**  
Pancake proteici accompagnati a scelta da:
 - Frutta di stagione e sciropello d'acero
 - Crema di cioccolato [7/8]
- **SMOOTHIE A SCELTA**
- **ACQUA**
- **CAFFÈ**



AMBER SPECIAL

Disponibile dalle 12:00



TUTTI I TOAST SONO DISPONIBILI CON PANE SENZA GLUTINE

AVOCADO TOAST - 12

Avocado, hummus, feta e pomodori secchi [7]

TUNA TOAST - 14

Frosting alla soia, avocado, tartare di tonno
e sesamo [1/4/6/7/11]

EGGS ON TOAST - 8

Uova strapazzate [3]

HUMMUS TOAST - 10

Hummus, verdure di stagione
e formaggio vegano [8] 

AGGIUNTE

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

HAPPY BOWL - 13

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

AMBER FIT - 15

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

AMBER BURGER - 16

Bun, 200gr di hamburger di Chianina, insalata,
bacon, Cheddar e maionese, servito con patate
americane sabbiate. [1/7]

AGGIUNTA UOVO ALL'OCCHIO DI BUE €3

PBB | PLANT BASED BURGER - 15

Bun, burger di ceci, cavolo cappuccio, aceto di
mele, sesamo tostato, maionese alla curcuma e
marmellata di pomodori [1/10] 



Amber

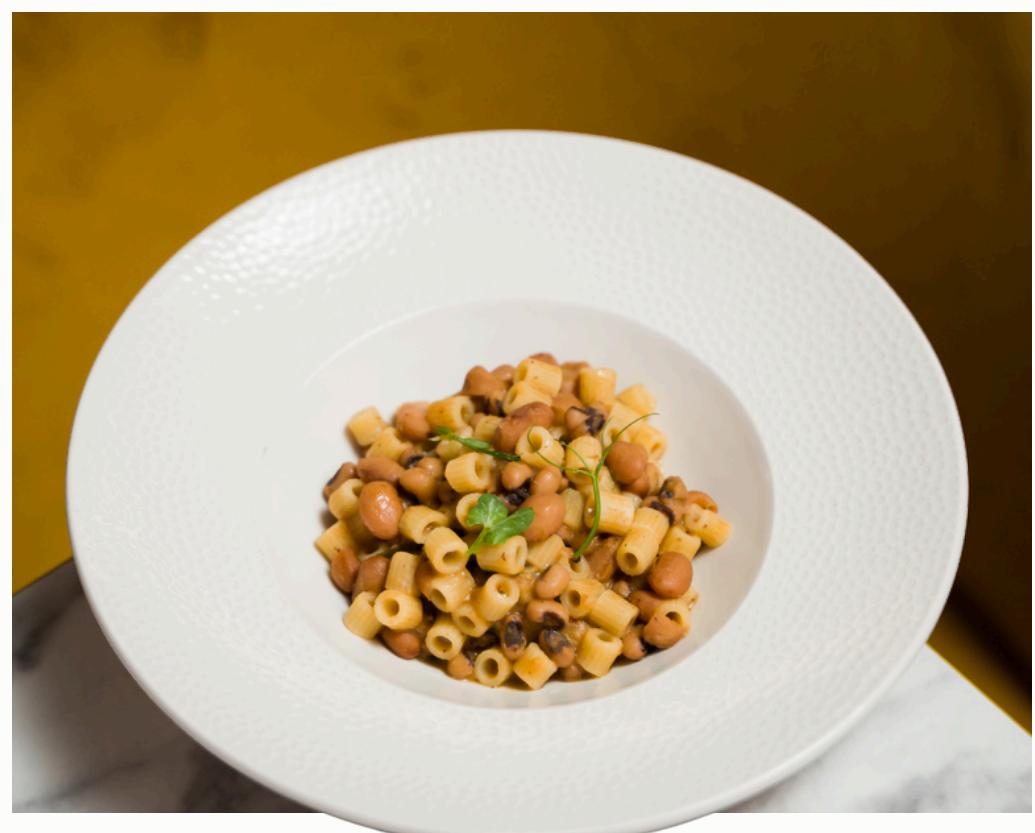
Disponibile dalle 12:00

ANTIPASTI

Vitello tonnato, sedano e capperi fritti [3/4/10] 🌰 🍷	17
Carpaccio di ricciola, agrumi e finocchio [4] 🌾 🍷	19
Polpo croccante, crema di patate e paprika dolce [8/12] 🌰 🍷	19
Zucca arrosto, salsa di mandorle e limone [8] 🌾 🍷 🥬	15
Uovo morbido, fondata di Parmigiano Reggiano e radicchio tardivo [3/7] 🌰	16

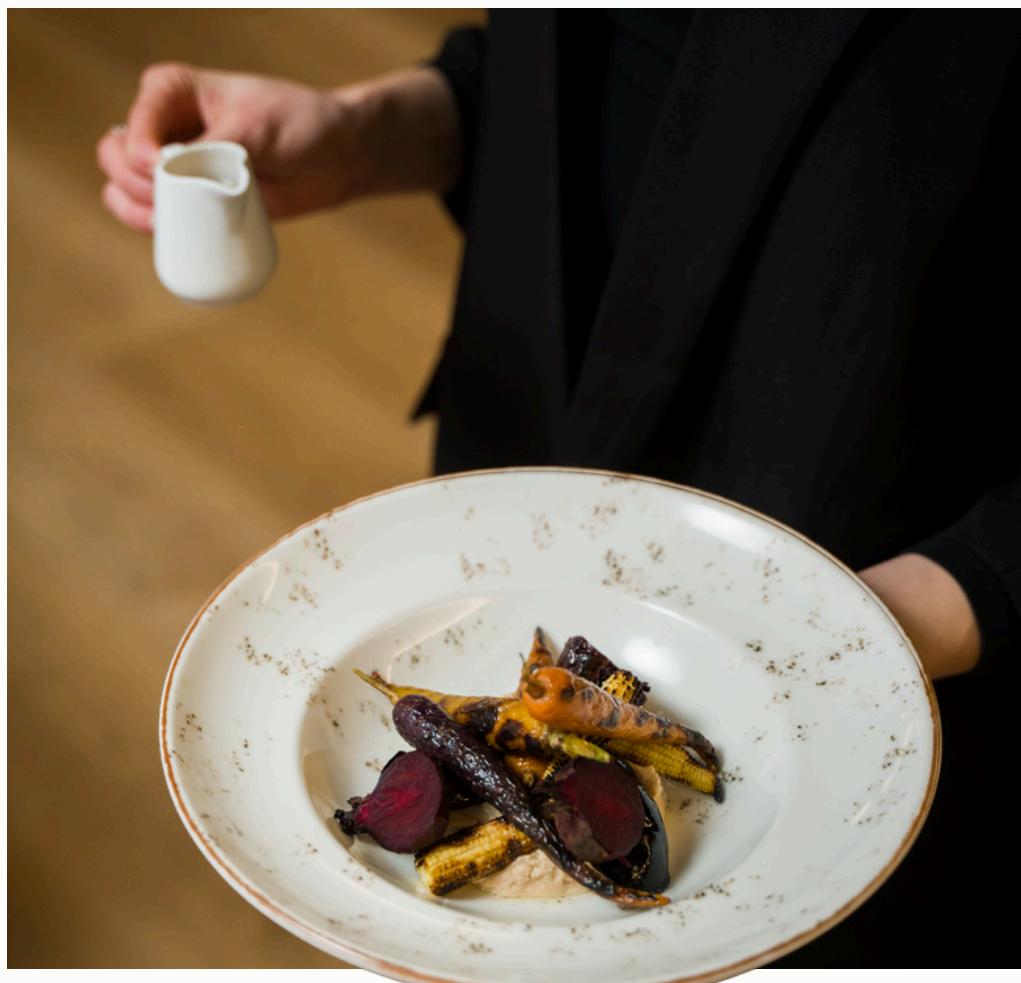
PRIMI

Mafalde al ragù, finocchietto e timo [1/9] 🍷	17
Pasta e fagioli mantecata all'olio EVO, rosmarino e limone [1/9] 🍷 🥬	16
Risotto al Parmigiano Reggiano, brodo di cipolle arrostite e limone candito [7] 🌰	18
Gnocchi di patate al granchio blu [1/2/7]	21
Cannellone con ragù di pesce bianco [1/3/4/7]	20



SECONDI

Tagliata di manzo, patata hasselback e cipolle caramellate [7] 🌰	26
Faraona, topinambur e salsa al porto [7] 🌰	25
Ombrina, verdure invernali arrosto e agrumi [4] 🌰 🍷	26
Tataki di tonno con crema di patate americane affumicate [4] 🌰 🍷	27
Radici invernali arrosto, crema di nocciole e brodo vegetale al timo [8] 🌰 🍷 🥬	20



DOLCI

Tiramisù [8]	8
Mousse ai tre cioccolati con croccante di nocciole [3/7/8] 🌰	8
Sbrisolona, crema agli agrumi e zenzero [1/3/7/8]	8
Mela alla brace, crema alla vaniglia, crumble [8] 🥬 🌰 🍷	8
Sorbetto al mandarino e rosmarino 🥬 🌰 🍷	7

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 pranzo: 1.50



Senza glutine



Senza lattosio



Vegano