



COLAZIONE

---

---

## DAL NOSTRO FORNO

I CORNETTI .....	4.5
Vuoto, alla crema, al cioccolato, alla marmellata di albicocca o mirtillo, vegano, integrale al miele	
BUDINO DI RISO .....	4.5
KRANZ .....	4.5
PERA E CIOCCOLATO .....	4.5
VENEZIANA .....	4.5
FAGOTTINO DI MELA .....	4.5
PANE, BURRO E MARMELLATA .....	12

## PANINETTI

PROSCIUTTO SAN DANIELE, mozzarella .....	8
PROSCIUTTO COTTO, formaggio Swiss .....	8
SALAME FELINO .....	8
TONNO E CARCIOFI .....	8
UOVA .....	8
POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO .....	8
TOAST NORDICO, salmone affumicato Loch Fyne, crème fraiche, erba cipollina .....	11

---

---

## LA COLAZIONE

<b>OATMEAL SANT AMBROEUS</b> .....	12
Porridge con miele, frutti di bosco, mandorle	
<b>PANCAKES</b> .....	16
Frutti di bosco, sciroppo d'acero	
<b>FRENCH TOAST SANT AMBROEUS</b> .....	18
Panettone, frutti di bosco, sciroppo d'acero, panna montata, cannella	
<b>MACEDONIA</b> .....	12
Frutta fresca di stagione	
<b>YOGURT SANT AMBROEUS</b> .....	16
Frutti di bosco, granola, miele	
<b>UOVA AL TEGAMINO CON PANCETTA</b> .....	16
Uova, bacon Applewood, patate arrosto, pane ai semi di girasole tostato	
<b>AVOCADO TOAST</b> .....	18
Scorza di limone e peperoncino su pane ai semi di girasole tostato, due uova in camicia, dressing	
<b>OMELETTE DELLA CASA</b> .....	16
Tre uova, due ingredienti a scelta tra: prosciutto, cipolla, pomodoro, mozzarella, spinaci, contorno di patate arrosto, pane ai semi di girasole tostato	
<b>SALMONE</b> .....	29
Salmone affumicato Loch Fyne, capperi di Pantelleria, creme frache, cipolla sottaceto, limone, pane ai cereali, uovo sodo	

### LE UOVA

14

STRAPAZZATE

IN CAMICIA

ALLA COQUE

### CONTORNI

9

BACON

PATATE ARROSTO



PRANZO

# Antipasti

## Delizie dal mare

### TARTARE DI RICCIOLA

Ricciola del Tirreno, pomodori del Piennolo, olive di Castelvetro, capperi di Pantelleria, limone

28

### CRUDO DI TONNO

Tonno rosso del Mediterraneo, pomodori arrosto, origano, cipollotto verde

34

### SALMONE SCOZZESE

Salmon affumicato Loch Fyne, capperi di Pantelleria, creme fraiche, cipolla sottaceto, limone, pane ai cereali

29

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Filetti di acciughe marinate, ciabatta tostata, burro di Baratte, peperoncino

24

**SAN DANIELE E BUFALA** ..... 29  
Prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava, mozzarella di bufala DOP


**CARPACCIO DI MANZO** ..... 34  
Fassona di razza piemontese, funghi cardoncelli sottaceto, mostarda di Cremona, Parmigiano Reggiano 30 mesi

**BOLLITO DI VERDURE**  ..... 22  
Salsa verde


**VITELLO TONNATO** ..... 32  
Vitello al giusto rosa, salsa di ventresca di tonno, capperi di Pantelleria, giardiniera di peperoni


**LA NOSTRA TARTARE DI MANZO** ..... 26  
Manzo fassone di razza piemontese, capperi di Pantelleria, senape, cetriolini sottaceto, colatura di alici, pane integrale tostato

## Insalate

**CAVOLINI E PECORINO**  ..... 24  
Carpaccio di cavoletti di Bruxelles, uva passa, pecorino di Fossa DOP, nocciole, dressing

**CESARE CARDINI** ..... 24  
Caesar Salad di lattuga romana, crostini di pane ai semi di girasole, Parmigiano Reggiano 24 mesi, acciuga del Cantabrico, Caesar dressing

**GRANI E LEGUMI**  ..... 26  
Insalata di grani e legumi, quinoa rossa, lenticchie nere Beluga, funghi pioppini sottaceto, verdure saltate, salsa al basilico

**SEGATO DI CARCIOFI**  ..... 24  
Carciofi, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone

**NIZZARDA** ..... 26  
Nizzarda di lattuga zuccherina, ventresca di tonno rosso, olive Taggiasche, uovo sodo, fagiolini, pomodorini datterino, dressing

 **Piatto Vegetariano**

## Primi

Disponibile anche la pasta senza glutine

<b>GNUDI TOSCANI</b> 	24
Ricotta ed erbe selvatiche, fonduta di Parmigiano Reggiano, burro di montagna, olio al porro, salvia, noce moscata	
<b>BOLOGNESE</b>	26
Fettuccine di pasta fresca, ragù di vitello alla bolognese, Parmigiano Reggiano	
<b>SPAGHETTO AL POMODORO</b> 	24
Spaghettoni Pastificio Mancini, salsa di pomodoro San Marzano	
<b>LINGUINE AL PREZZEMOLO E GAMBERO ROSSO</b>	32
Linguine Pastificio Mancini, Gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa al prezzemolo, bisque di gamberi, peperoncino	
<b>SPAGHETTINI CON BOTTARGA</b>	28
Spaghettoni "Il Valentino" Monograno Felicetti, scalogno, bottarga di muggine, erba cipollina	
<b>RISOTTO DEL GIORNO</b>	M/P
Risotto con ingredienti di stagione	

## Secondi

<b>OSSOBUCO DI VITELLA</b>	42
Ossobuco di vitello in gremolata, riso allo zafferano al salto	
<b>COTOLETTA</b>	46
Costoletta di vitello alla milanese al giusto rosa, rucola, pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone	
<b>HAMBURGER SANT AMBROEUS</b>	28
Burger di Angus, pan brioche, scimudin, pomodoro, cipolla, lattuga, maionese piccante, french fries	
<b>POLLO</b>	38
Paillard di pollo, zucca arrosto, ravanelli e carote sottaceto, semi di zucca, basilico	
<b>BRANZINO AL VAPORE</b>	42
Filetto, spinacini e porri	
<b>LOBSTER ROLL DAL NEW ENGLAND</b>	34
Astice, pan brioche, coleslaw, maionese piccante, erba cipollina, chips	
<b>VEGAN ROMANESCO</b> 	26
Broccolo romanesco, salsa alle arachidi	

## Oli Ferri

Simply cooked

con spinacini e porri saltati

### POLLO

Paillard di pollo

38

### VITELLO

Paillard di vitello

46

### BRANZINO

Filetto di branzino

42

### NEW YORK STRIP STEAK

Controfiletto di Black Angus

58

## Contorni

14

PURÈ DI PATATE

SPINACINI E PORRI SALTATI

VERDURE D'INVERNO AL FORNO

PATATE ARROSTO



APERITIVO

---

---

## COCKTAILS D'AUTORE

18

### PALM BEACH

Saint Germain, dry gin, sciroppo di rosa canina, succo di lime,  
top ginger beer

### PALOMA

Tequila, mezcal, pompelmo rosa, succo di lime, agave,  
acqua tonica

### CONCORDE SOUR

Bourbon whiskey, succo di limone,  
sciroppo di zucchero, bianco d'uovo, Felice Rosso float

### MARTINI 2.1

Plymouth gin, Carpano Dry, orange bitter, olio d'oliva

### SOUTHAMPTON

Vodka Stolichnaya, succo di limone, Italicus,  
foglie di menta, top di ginger beer

### WEST 4TH

Dark rum, zucchero di dattero, menta fresca,  
succo di lime, Sant Ambroeus Prosecco

---



---

## MENU VERANDA

### CLUB SANDWICH

Pane di segale, pollo, insalata zucherina, uovo sodo, bacon Applewood,  
maionese, pomodoro arrosto, chips

16

### CROQUE MONSIEUR

Pane nero, fontina, groviera, prosciutto cotto, besciamella

12

### MINI BURGER

Burger di Angus, pan brioche, scimudin, pomodoro, cipolla,  
lattuga, maionese piccante, french fries

16

### COCKTAIL DI GAMBERI

Gamberi argentini, salsa rosa

16

### PIZZETTA

Pomodoro San Marzano, mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico

12

### ARANCINI

Riso Riserva San Massimo, zafferano, Parmigiano Reggiano 24 mesi,  
pomodoro all'arrabbiata

11

### PATATINE FRITTE

7



CENA

## Delizie dal mare

### CRUDO DI RICCIOLA

Ricciola del Tirreno, olive,  
foglie d'ostrica, mela verde,  
finocchio, lemon grass

28

### CRUDO DI TONNO

Tonno rosso del Mediterraneo,  
pomodori arrosto, origano,  
cipollotto verde

34

### SALMONE SCOZZESE

Salmone affumicato Loch Fyne,  
capperi di Pantelleria, creme fraiche,  
cipolla sottaceto, limone,  
pane ai cereali

29

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Filetti di acciughe marinate,  
ciabatta tostata, burro di Baratte,  
peperoncino

24

### SAN DANIELE E BUFALA ..... 29

Prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava, mozzarella di bufala DOP

### BOLLITO DI VERDURE ..... 22

Salsa verde

### ZUPPA DEL GIORNO ..... 18

Verdure di stagione

### VITELLO TONNATO ..... 32

Vitello al giusto rosa, salsa di ventresca di tonno, capperi di Pantelleria,  
giardiniera di peperoni

### LA NOSTRA TARTARE DI MANZO ..... 26

Manzo fassone di razza piemontese, capperi di Pantelleria, senape,  
cetriolini sottaceto, colatura di alici, pane integrale tostato

### FRITTO MISTO PALM BEACH STYLE ..... 28

Fritto misto di gamberi, capesante, calamari, merluzzo, zucca,  
maionese piccante, lime, peperoncino

### CESARE CARDINI ..... 24

Caesar Salad di lattuga romana, crostini di pane ai semi di girasole,  
Parmigiano Reggiano 24 mesi, acciuga del Cantabrico, Caesar dressing

### SEGATO DI CARCIOFI ..... 24

Carciofi, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone

 **Piatto Vegetariano**

Walter Casiraghi, Executive Chef • Iacopo Falai, Direttore Culinario

## Primi

Disponibile anche la pasta senza glutine

<b>GNUDI TOSCANI</b> 	24
Ricotta ed erbe selvatiche, fonduta di Parmigiano Reggiano, olio al porro, burro di montagna, salvia, noce moscata	
<b>BOLOGNESE</b>	26
Fettuccine di pasta fresca, ragù di vitello alla bolognese, Parmigiano Reggiano	
<b>SPAGHETTO AL POMODORO</b> 	24
Spaghettoni Pastificio Mancini, salsa di pomodoro San Marzano	
<b>LINGUINE AL PREZZEMOLO E GAMBERO ROSSO</b>	32
Linguine Pastificio Mancini, Gamberi rossi di Mazara del Vallo, bisque di gamberi, salsa al prezzemolo, peperoncino	
<b>PACCHERI ALL'ASTICE</b>	43
Paccheri Monograno Felicetti, astice, acciughe, pomodorini datterino giallo, pistacchio	
<b>RISOTTO DEL GIORNO</b>	M/P
Risotto con ingredienti di stagione	

## Secondi

<b>OSSOBUCO DI VITELLA</b>	42
Ossobuco di vitello in gremolata, riso allo zafferano al salto	
<b>COTOLETTA</b>	46
Costoletta di vitello alla milanese al giusto rosa, rucola, pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone	
<b>VEGAN ROMANESCO</b> 	26
Broccolo romanesco, salsa alle arachidi	
<b>VERZA E CAVOLINI</b> 	26
Cavolo cappuccio arrosto, pralinato di sesamo, cavolini croccanti, salsa allo zenzero e spinacini	
<b>NEW YORK STRIP STEAK</b>	58
Controfiletto di Black Angus, erbe aromatiche, verdure di stagione	
<b>POLLO ALLA SENAPE</b>	42
Sovracosce, salsa alla senape, fungo ostrica, uva di Smirne, scalogno, patate arrosto	
<b>LOBSTER ROLL DAL NEW ENGLAND</b>	34
Astice, pan brioche, coleslaw, maionese piccante, erba cipollina, chips	
<b>HAMBURGER SANT AMBROEUS</b>	28
Burger di Angus, pan brioche, scimudin, pomodoro, cipolla, lattuga, maionese piccante, french fries	
<b>BRANZINO INTERO AL VAPORE</b>	42
Spinacini e porri	
<b>BACCALÀ CON CAVIALE</b>	38
Filetto di baccalà al forno, caviale, bietole, uva, creme fraiche	

## Oli ferri

Simply cooked

con spinacini e porri saltati

### POLLO

Paillard di pollo  
38

### VITELLO

Paillard di vitello  
46

### BRANZINO

Branzino intero  
42

### TAGLIO DI CARNE DEL GIORNO

Taglio di carne Angus cotto in ghisia,  
tre contorni  
M/P

## Contorni

14

PURÈ DI PATATE

SPINACINI E PORRI SALTATI

VERDURE D'INVERNO AL FORNO

PATATE ARROSTO



BRUNCH

## Cocktails

### MIMOSA

Spremuta d'arancia,  
Sant Ambroeus Prosecco

14

### BELLINI

Pesca fresca,  
Sant Ambroeus Prosecco

14

### HUGO SPRITZ

Saint Germain, foglie di menta,  
Sant Ambroeus Prosecco, seltz

16

### SPRITZ

Aperol, Sant Ambroeus Prosecco,  
seltz

16

### KIR ROYAL

champagne, crème de cassis

18

## Le Uova

14

### STRAPAZZATE


### IN CAMICIA

### ALLA COQUE

## Brunch


OATMEAL SANT AMBROEUS .....	12
Porridge con miele, frutti di bosco, mandorle	
PANCAKES .....	16
Frutti di bosco, sciroppo d'acero	
FRENCH TOAST SANT AMBROEUS .....	18
Panettone, frutti di bosco, sciroppo d'acero, panna montata, cannella	
PANE, BURRO E MARMELLATA .....	12
Toast bianco o con semi di girasole, burro, assortimento di marmellate	
YOGURT SANT AMBROEUS .....	16
Frutti di bosco, granola, miele	
MACEDONIA .....	12
Frutta fresca di stagione	
UOVA AL TEGAMINO CON PANCETTA .....	16
Uova, bacon Applewood, patate arrosto, pane ai semi di girasole tostato	
OMELETTE DELLA CASA .....	16
Tre uova, due ingredienti a scelta tra: prosciutto, cipolla, pomodoro, mozzarella, spinaci, contorno di patate arrosto, pane ai semi di girasole tostato	
AVOCADO TOAST .....	18
Scorza di limone e peperoncino su pane ai semi di girasole, due uova in camicia, dressing	

## Antipasti


SAN DANIELE E BUFALA .....	29
Prosciutto San Daniele Dok Dall'Ava, mozzarella di bufala DOP	
CARPACCIO DI MANZO .....	34
Fassona di razza piemontese, funghi cardoncelli sottaceto, mostarda di Cremona, Parmigiano Reggiano 30 mesi	
BOLLITO DI VERDURE  .....	22
Salsa verde	
VITELLO TONNATO .....	32
Vitello al giusto rosa, salsa di ventresca di tonno, capperi di Pantelleria, giardiniera di peperoni	
LA NOSTRA TARTARE DI MANZO .....	26
Manzo Fassone di razza piemontese, capperi di Pantelleria, senape, cetriolini sottaceto, colatura di alici, pane integrale tostato	
CAVOLINI E PECORINO  .....	24
Carpaccio di cavoletti di Bruxelles, uva passa, pecorino di Fossa DOP, nocciole, dressing	
CESARE CARDINI .....	24
Caesar Salad di lattuga romana, crostini di pane ai semi di girasole, Parmigiano Reggiano 24 mesi, acciuga del Cantabrico, Caesar dressing	
GRANI E LEGUMI  .....	26
Insalata di grani e legumi, quinoa rossa, lenticchie nere Beluga, funghi pioppini sottaceto, verdure saltate, salsa al basilico	
SEGATO DI CARCIOFI  .....	24
Carciofi, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone	
NIZZARDA .....	26
Nizzarda di lattuga zuccherina, ventresca di tonno rosso, olive Taggiasche, uovo sodo, fagiolini, pomodorini datterino, dressing	

## Primi

Disponibile anche la pasta senza glutine

<b>GNUDI TOSCANI</b> 	24
Ricotta ed erbe selvatiche, fonduta di Parmigiano Reggiano, burro di montagna, olio al porro, salvia, noce moscata	
<b>BOLOGNESE</b>	26
Fettuccine di pasta fresca, ragù di vitello alla bolognese, Parmigiano Reggiano	
<b>SPAGHETTO AL POMODORO</b> 	24
Spaghettoni Pastificio Mancini, salsa di pomodoro San Marzano	
<b>LINGUINE AL PREZZEMOLO E GAMBERO ROSSO</b>	32
Linguine Pastificio Mancini, Gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa al prezzemolo, bisque di gamberi, peperoncino	
<b>SPAGHETTINI CON BOTTARGA</b>	28
Spaghettoni "Il Valentino" Monograno Felicetti, scalogno, bottarga di muggine, erba cipollina	
<b>RISOTTO DEL GIORNO</b>	M/P
Risotto con ingredienti di stagione	

## Secondi

<b>OSSOBUCO DI VITELLA</b>	42
Ossobuco di vitello in gremolada, riso allo zafferano al salto	
<b>COTOLETTA</b>	46
Costoletta di vitello alla milanese al giusto rosa, rucola, pomodoro, Parmigiano Reggiano 24 mesi, limone	
<b>HAMBURGER SANT AMBROEUS</b>	28
Burger di Angus, pan brioche, scimudin, pomodoro, cipolla, lattuga, maionese piccante, french fries	
<b>POLLO</b>	38
Paillard di pollo, zucca arrosto, ravanelli e carote sottaceto, semi di zucca, basilico	
<b>BRANZINO AL VAPORE</b>	42
Filetto, spinacini e porri	
<b>LOBSTER ROLL DAL NEW ENGLAND</b>	34
Astice, pan brioche, coleslaw, maionese piccante, erba cipollina, chips	
<b>VEGAN ROMANESCO</b> 	26
Broccolo romanESCO, salsa alle arachidi	

 **Piatto Vegetariano**

## Delizie dal mare

<b>TARTARE DI RICCIOLA</b>	28
Ricciola del Tirreno, pomodori del Piennolo, olive di Castelvetro, capperi di Pantelleria, limone	
<b>CRUDO DI TONNO</b>	34
Tonno rosso del Mediterraneo, pomodori arrosto, origano, cipollotto verde	
<b>SALMONE SCOZZESE</b>	29
Salmone affumicato Loch Fyne, capperi di Pantelleria, creme fraiche, cipolla sottaceto, limone, pane ai cereali	
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b>	24
Filetti di acciughe marinate, ciabatta tostata, burro di Baratte, peperoncino	

## Contorni

14
<b>PURÈ DI PATATE</b>
<b>SPINACINI E PORRI SALTATI</b>
<b>VERDURE D'INVERNO AL FORNO</b>
<b>PATATE ARROSTO</b>
9
<b>BACON</b>

Walter Casiraghi, Executive Chef • Iacopo Falai, Direttore Culinario