



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 scozzese affumicato, creme fraiche, erba cipollina	11

LA COLAZIONE

OATMEAL SANT AMBROEUS	12
Porridge con miele, frutti di bosco, mandorle	
PANCAKES	16
Frutti di bosco, sciroppo d'acero	
FRENCH TOAST SANT AMBROEUS	18
Pan brioche con uvetta, frutti di bosco, sciroppo d'acero, panna montata, cannella	
MACEDONIA	12
Frutta fresca di stagione	
YOGURT SANT AMBROEUS	16
Frutti di bosco, granola, miele	
UOVA AL TEGAMINO CON PANCETTA	16
Uova, bacon Applewood, patate arrosto, pane ai semi di girasole tostato	
AVOCADO TOAST	18
Scorza di limone e peperoncino su pane ai semi di girasole tostato, due uova in camicia, dressing	
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	
SALMONE SCOZZESE	29
Salmone affumicato, capperi di Pantelleria, creme fraiche, cipolla sottaceto, limone, pane ai cereali	

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

SALMONE SCOZZESE

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

29

SARDE E GIARDINIERA

Filetti di sardine marinate, giardiniera di verdure, cipolla, pane di segale, burro

21

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

VERDURE BOLLITE  22
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

PAPPA AL POMODORO 23
Calamaretti, pane, salsa di pomodoro San Marzano, aglio, prezzemolo, peperoncino

Insalate

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

QUINOA, ZUCCA E BARBABIETOLA  21
Insalata di quinoa, spinaci, carciofi sottolio, salsa di scalogno con aceto di vino rosso e miele, menta, basilico

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

NIZZARDA 26
Nizzarda di lattuga zuccherina, ventresca di tonno rosso, acciuga del Cantabrico, uovo sodo, fagiolini, pomodorini datterino, olive Taggiasche, dressing

 **Piatto Vegetariano**

Primi

Pasta senza glutine e integrale disponibile su richiesta

GNUDI TOSCANI 	24
Ricotta ed erbe selvatiche, fonduta di Parmigiano Reggiano, spinaci, burro di montagna, olio al porro, noce moscata, salvia	
BOLOGNESE	26
Fettuccine di pasta fresca, ragù di vitello alla bolognese, Parmigiano Reggiano	
SPAGHETTO AL POMODORO 	24
Spaghettoni Pastificio Mancini, salsa di pomodoro San Marzano	
LINGUINE AL PREZZEMOLO E GAMBERO ROSSO	32
Linguine Pastificio Mancini, tartare di gamberi di Mazara del Vallo, salsa al prezzemolo, bisque di gamberi, aglio, peperoncino	
SPAGHETTINI CON BOTTARGA	28
Spaghettoni "Il Valentino" Monograno Felicetti, bottarga di muggine, crema di scalogno, erba cipollina	
FUSILLI INTEGRALI FUNGHI E PISTACCHIO 	24
Pesto di pistacchio, funghi arrosto, peperone crusco, paprika dolce, aglio	
RISOTTO DEL GIORNO	M/P
Risotto con ingredienti di stagione	

Secondi

COTOLETTA	47
Costoletta di vitello alla milanese, Parmigiano Reggiano 24 mesi, rucola, pomodoro, limone	
SANT AMBROEUS CHEESEBURGER	28
Burger di Angus, pan brioche, taleggio, pomodoro, cipolla, lattuga, maionese piccante, french fries	
BRANZINO AL VAPORE	42
Filetto, spinacini e porri saltati	
LOBSTER ROLL DAL NEW ENGLAND	34
Astice, pan brioche, coleslaw, maionese piccante, erba cipollina, chips	
ROMANESCO E MELOGRANO 	21
Intingolo di uvetta, pinoli, cipolotto, crema di pane, salsa piccante di melograno	

Oli Ferri

Simply cooked

con spinacini e porri saltati

POLLO

Paillard di pollo

38

VITELLO

Paillard di vitello

47

BRANZINO

Filetto di branzino

42

NEW YORK STRIP STEAK

Controfiletto di Black Angus

58

Contorni

14

CAVOLETTI DI BRUXELLES

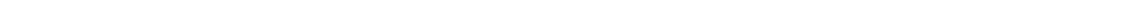
PURÈ DI PATATE

SPINACINI E PORRI SALTATI

PATATE ARROSTO



APERITIVO



VINI AL CALICE

BOLLICINE

Prosecco, Sant Ambroeus, Veneto (NV)	10
Franciacorta, Cuvée Prestige Brut, Ca' del Bosco, Lombardia (NV)	18
Trento DOC Brut Rosé Maximum, Ferrari (NV)	19
Champagne Brut, Grand Cru, Bernard Remy (NV)	25
Champagne Brut Rosé, Bernard Remy (NV)	23
Champagne Brut, Delamotte (NV)	28

ROSATI

Felice Rosato, Sant Ambroeus - 2022, Toscana	11
--	----

BIANCHI

Sauvignon Blanc, Meroi - 2021, Friuli	14
Felice Chardonnay, Sant Ambroeus - 2022, Toscana	11
Gavi di Gavi, Villa Sparina - 2022, Piemonte, cortese	13
Lugana, Molin, Ca Maiol - 2021, Lombardia	12
Sancerre, "Grand Chemarin", Thierry Merlin - 2020, Francia	19

ROSSI

Felice Sangiovese, Sant Ambroeus - 2021, Toscana	11
Pinot Nero, Meczan, J Hofstatter - 2022, Alto Adige	12
Sebastiano DOC, Fattoria Sardi - 2019, Toscana (biologico), sangiovese, merlot, cabernet sauvignon	14
Barolo, Paolo Conterno, Riva del Bric - 2019, Piemonte, nebbiolo	19

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

Antipasti

Delizie dal mare

DENTICE, UVA E PEPERONCINO

Uva nera, ravanello
aceto di vino rosso San Giacomo,
succo di ribes

34

RICCIOLA E FICHI

Crudo di ricciola, tartare di fichi,
feta, bergamotto

39

SARDE E GIARDINIERA

Filetti di sarde marinate,
giardiniera di verdure, cipolla,
pane di segale, burro

21

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

ZUCCA E FUNGHI 21

Carpaccio di zucche di stagione, funghi, castagne arrosto,
pesto di cavolo nero, ravanelli sottaceto

LA NOSTRA TARTARE DI MANZO 26

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

VITELLO TONNATO 32

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

FRITTO MISTO PALM BEACH STYLE 28

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 con aglio

SEGATO DI CARCIOFI 24

Carciofi, Parmigiano Reggiano 36 mesi, limone

 **Piatto Vegetariano**

Walter Casiraghi, Executive Chef • Iacopo Falai, Direttore Culinario

Primi

Pasta senza glutine e integrale disponibile su richiesta

GNUDI TOSCANI 	24
Ricotta ed erbe selvatiche, fonduta di Parmigiano Reggiano, spinaci, burro di montagna, olio al porro, noce moscata, salvia	
BOLOGNESE	26
Fettuccine di pasta fresca, ragù di vitello alla bolognese, Parmigiano Reggiano	
SPAGHETTO AL POMODORO 	24
Spaghettoni Pastificio Mancini, salsa di pomodoro San Marzano	
LINGUINE AL PREZZEMOLO E GAMBERO ROSSO	32
Linguine Pastificio Mancini, tartare di gamberi di Mazara del Vallo, bisque di gamberi, salsa al prezzemolo, aglio, peperoncino	
FUSILLI INTEGRALI FUNGHI E PISTACCHIO 	24
Pesto di pistacchi, funghi arrosto, peperone crusco, paprika dolce, aglio	
SPAGHETTINO VONGOLE E BOTTARGA	31
Spaghettoni "Il Valentino" Felicetti, prezzemolo, aglio	
PACCHERO CON GALLINELLA	39
Pache Monograno Felicetti, sugo di gallinella, vino bianco, prezzemolo, aglio, acciuga del Cantabrico	

Secondi

VITELLA ARROSTO	47
Filetto di vitello al giusto rosa, purè di patate	
COTOLETTA	47
Costoletta di vitello alla milanese, Parmigiano Reggiano 24 mesi, rucola, pomodoro, limone	
SANT AMBROEUS CHEESEBURGER	28
Burger di Angus, pan brioche, taleggio, pomodoro, cipolla, lattuga, maionese piccante, french fries	
CALAMARI E ZUCCA	31
Crema di zucca Butternut, pomodoro appassito, arancio, intingolo di aglio, olio, peperoncino e prezzemolo	
LOBSTER ROLL DAL NEW ENGLAND	34
Astice, pan brioche, coleslaw, maionese piccante, erba cipollina, chips	
RANA PESCATRICE E FINOCCHIO BARBECUE	39
Purea di finocchio, aglio nero, bottarga	
ROMANESCO E MELOGRANO 	21
Intingolo di uvetta, pinoli, cipollotto, crema di pane, salsa piccante di melograno	

Oli ferri

Simply cooked

con spinacini e porri saltati

POLLO

Paillard di pollo
38

VITELLO

Paillard di vitello
47

BRANZINO

Branzino intero
42

TAGLIO DI CARNE DEL GIORNO

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

Contorni

14

CAVOLETTI DI BRUXELLES

PURÈ DI PATATE

SPINACINI E PORRI SALTATI

PATATE ARROSTO