amblé

BISTROT · APERITIVO · CUCINA

APERITIVO / ANTIPASTI

Chips di tramezzino croccanti ..... € 2,50
con salsa e cruditè di verdure

Kit Aperitivo *consigliato 2-3 persone* ..... € 10,00
Assaggio di snack, hummus e cruditè di verdure, anacardi croccanti tostati con curcuma e zenzero, mandorle tostate alla paprika, misto olive

Kit Crudo *consigliato 2-3 persone* ..... € 16,00
Tagliere con prosciutto crudo e burro finto accompagnato da pinsa croccante

Tagliere Salumi e Formaggi *consigliato 2-3 persone* ..... € 25,00
Crudo, prosciutto arrosto toscano, salame toscano, blu del Mugello, Mollone Mugello, pecorino Paglia e fieno Maremma accompagnato da pinsa croccante

I Cozzetti 6 cozzetti ..... € 14,00
Scegli i gusti dal menu dei cozzi

PRIMI PIATTI — SPECIALITÀ DELLA CASA

Tortellino al prosciutto crudo con crema di Grana Padano ..... € 14,00

Tortello mugellano (con patate) al ragù Toscano ..... € 16,00

Primo del giorno ..... *chiedi al personale*

I NOSTRI PIATTI

Tartare di Fassona Piemontese ..... € 16,00
condita con special dressing (sale, pepe, olio EVO, senape di Digione, tabasco, Worcester sauce, capperi, acciughe) accompagnata da patate fritte

Vitello tonnato quello vero ..... € 16,00

Insalata d'orzo con verdure e polpette vegan (piatto caldo) ..... € 16,00

Asado de Res con purea di patate all'olio ..... € 18,00

Polpette arrosto al rosmarino ..... € 18,00
accompagnate da patatine e verdure arrosto

Empanadas di carne ..... € 14,00
accompagnate da patate e chimichurri

Insalata Waldorf ..... € 16,00
sedano rapa, mele, erba cipollina, carpaccio di rapa rossa, salmone salmistrato home made

CONTORNI

Patatine con salsa ..... € 5,00

Patatine con Edamer fuso e briciole di bacon ..... € 6,00

Insalata mista ..... € 6,00

Verdure arrosto di stagione ..... € 7,00

amblé

HAMBURGER

Hamburger 150 gr pecorino, cipolla caramellata, insalata ..... € 18,00
accompagnato da patate e salsa bbq

Hamburger 150 gr bacon, asiago, insalata ..... € 18,00
accompagnato da patate e salsa bbq

Hamburger veggy scarola, sottaceto, porcini e insalata ..... € 16,00
accompagnato da patate e salsa bbq

LE BOWLS AMBLÉ

Amblé Bowls ..... € 16,00
Riso integrale, pollo aromatizzato al curry, verdure arrosto, hummus di ceci, semi croccanti, germogli (servita tiepida)

Amblé Bowls Veggy ..... € 16,00
Riso integrale, polpette veggy, verdure arrosto, hummus di ceci, semi croccanti, germogli (servita tiepida)

Caesar ..... € 16,00
Lattuga, verdure croccanti, pollo, pecorino, caesar dressing, chips di pane croccanti e anacardi

I TRAMEZZINI DI AMBLÉ

Accompagnati da patatine e salse o insalata mista — in tutti i tramezzini usiamo la maionese Amblé fatta in casa

Tacchino arrosto toscano asiago, pomodori secchi, maionese Amblé ..... € 12,00

Prosciutto arrosto toscano caprino, rucola e pomodoro fresco, maionese Amblé ..... € 12,00

Pecorino, melanzane pomodoro secco e semi croccanti (v) ..... € 12,00

Hummus di ceci pomodoro fresco, pomodoro secco e semi croccanti (vv) ..... € 12,00

CLUB AMBLÉ

SPECIALITÀ DELLA CASA

A 3 strati, serviti con patatine e salse

Club Carne prosciutto arrosto toscano, asiago, frittatina, pancetta stesa, salsa bbq, maionese Amblé ..... € 16,00

Club Veggy hummus di ceci, asiago, melanzane, frittatina, salsa bbq, maionese Amblé (v) ..... € 16,00

Club Fish ..... € 17,00
salmone salmistrato home made, burro finto (crema di robiola, mascarpone, ricotta ed erba cipollina), iceberg e lompo nero

SPECIALS AMBLÉ

A 2 strati, serviti con patatine e salse

Croque Monsieur con burro, formaggio, Edamer francese, fontina e prosciutto cotto ..... € 15,00

Pastrami petto di manzo speziato e affumicato, salsa verde e cipolla rossa marinata ..... € 16,00

Special Pollo ripieno di insalata di pollo ..... € 15,00

MENU BAMBINI

Tramezzino caldo prosciutto cotto e formaggio	€ 6,00
Tramezzino con wurstel e maionese Amblé	€ 6,00
Pasta al pomodoro	€ 9,00
Patatine con salsa	€ 5,00
Patatine con Edamer fuso e briciole di bacon	€ 6,00
Pinsa con wurstel, patatine e mozzarella	€ 9,00

PINSAMBLÉ

Ha una forte idratazione — contiene farina di riso, soia, frumento, lievito madre naturale ad altissima idratazione, il che la rende altamente digeribile.

Margherita € 9,00
Salsa al pomodoro az. agricola Valgri Parco Naturale del Vesuvio, mozzarella fiordilatte, basilico, sale, olio EVO

Napoli € 11,00
Salsa al pomodoro az. agricola Valgri Parco Naturale del Vesuvio, mozzarella fiordilatte, acciughe e capperi

Mortazza € 14,00
Stracciatella, mortadella e dressing di pistacchio

Vegetariana € 12,00
Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, provola affumicata, funghi porcini

Vegana € 12,00
Base pizza bianca, scarola saltata con pomodorini ed olive taggiasche

Toscana € 12,00
Mozzarella fiordilatte, radicchio, blu Mugello, prosciutto arrosto toscano

amblé