



AMBASCIATORI  
food & living il grifoncino

## LIGHT MEAL 16€

OGNI PIATTO INCLUDE UNO SFIZIO DOLCE  
E UNA PICCOLA COMPOSIZIONE DI FRUTTA

### 8. Crudo e Melone

Prosciutto crudo di Bassiano stagionato  
18 mesi e melone Cantalupo

### 9. Caprese

Bocconcino di fiordilatte di Amaseno e  
pomodori verdoni di Fondi

### 10. Bresaola

Bresaola della Valtellina dop con  
insalatine croccanti e scaglie di Grana

### 11. Crudo e Verdure Grigliate

Prosciutto crudo di Bassiano stagionato  
18 mesi e verdure dell'orto grigliate

### 12. Cous Cous

Cous Cous cotto al vapore con  
verdurine miste e olive nere



### 13. Caesar Salad

Insalata lattuga, scaglie di grana, pollo e  
salsa Caesar

### 17. Hummus

Hummus di ceci con crostini di pane e  
verdure grigliate



### 15. Straccetti

Straccetti di manzo con rucola e gocce  
di aceto balsamico in crema

## LIGHT MEAL 16€

EVERY DISH ALSO INCLUDES DESSERT AND  
SMALL FRUIT COMPISITION

### 8. Raw Ham and Melon

Raw ham of Bassiano 18 months aged  
and Cantalupo melon

### 9. Caprese

Caprese Salad (tomato, mozzarella and  
basil)

### 10. Bresaola

Dry-salted beef of Valtellina served on a  
bed of arugola with shavings of  
parmesan cheese

### 11. Raw Ham and Vegetables

Raw ham of Bassiano 18 months aged  
and grilled vegetables

### 12. Cous Cous

Steamed Cous Cous with vegetables  
and black olives



### 13. Caesar Salad

Lattuga salad, parmesan cheese,  
chicken and Caesar sauce

### 17. Hummus

Hummus with aubergines, grilled  
courgettes and croutons homemade  
bread



### 15. Straccetti

Beef "straccetti" with balsamic vinegar  
served on a bed of arugola

\*LA

\*LA

\*LA,UO

\*CE

\*CE

**16. Insalata di Pollo**

Insalata di pollo e mandorle filettate  
con sedano e arancia pelata a vivo

\*SE,FR

**LIGHT MEAL GOLD**

20€

OGNI PIATTO INCLUDE UNO SFIZIO DOLCE  
E UNA PICCOLA COMPOSIZIONE DI FRUTTA

**18. Polpo**

Insalata di polpo verace cotto a bassa  
temperatura e patate al profumo di  
sedano

**19. Marezzata \***

Tagliata selezione Sakura extra  
marezzata con rucola e gocce di aceto  
balsamico

**20. Salmone**

Focaccia romana con veli di salmone  
marinato e rucola al salmoriglio

**21. Manzo**

Filetto di manzo italiano alla griglia e  
verdure grigliate

**14. Cotoletta**

Cotoletta di vitello dorata alla milanese  
con patatine fritte

**22. Rombo**

Filetto di rombo in crosta di patate e  
verdure grigliate

\*Supplemento € 2,00 sul prezzo Gold

**16. Chicken Salad**

Zuppa Chicken salad and almonds with  
celery and orange

**LIGHT MEAL GOLD**

20€

EVERY DISH ALSO INCLUDES DESSERT AND  
SMALL FRUIT COMPOSITION

**18. Octopus**

Zuppa Octopus and potatoes salad the  
scent of celery

**19. Marbled \***

Marbled Sliced of beef with balsamic  
vinegar served on a bed of Arugola

**20. Salmon**

Marinated salmon served on a bed of  
crunchy salad

**21. Beef**

Fillet of grilled beef and grilled  
vegetables

**14. Cotoletta**

Milanese veal chop and French fries

**22. Rombo**

Fillet of brill in potatoes crust and  
vegetables

\*PE

## HAMBURGER

20€

OGNI PIATTO INCLUDE UNO SFIZIO DOLCE  
E UNA PICCOLA COMPOSIZIONE DI FRUTTA

### 23. Fiorentino

Burger di Chianina da gr.250,  
pomodoro, insalata, scamorza  
affumicata, guanciale

\*LA

### 24. Italian Black

Burger di Italian Black Angus gr.250,  
insalata, jalapenos pepper, scamorza  
affumicata, guanciale

\*LA

### 25. Montanaro

Burger di Fassona da gr.250, insalata,  
scamorza affumicata, guanciale, funghi  
brasati

\*LA

### 26. Rustico

Burger di tagli pregiati di carne dry  
aged da gr.250, insalata, scamorza  
affumicata, guanciale, cipolle rosse

\*LA

### 27. Genuine Wagyu \*

Burger di tagli pregiati di carne di  
Wagyu certificata da gr.250, insalata,  
scamorza affumicata, guanciale,  
granella di pistacchio

\*LA

\*Supplemento € 5,00 rispetto al prezzo degli  
altri Hamburger

## HAMBURGER

20€

EVERY DISH ALSO INCLUDES DESSERT AND  
SMALL FRUIT COMPISITION

### 23. Fiorentino

“Chianina bovine breed” burger gr.250,  
tomato, green salad, smoked scamorza

### 24. Italian Black

“Italian black Angus bovine breed”  
burger gr.250, green salad, jalapenos  
pepper, smoked

### 25. Montanaro

“Fassona bovine breed” burger gr.250,  
green salad, smoked

### 26. Rustico

Dry aged burger gr.250, green salad,  
smoked scamorza cheese, bacon, red  
onions

### 27. Genuine Wagyu \*

Wagyu burger gr.250, green salad,  
smoked scamorza cheese, bacon,  
chopped pistachio

## ZUPPE

13€

SERVITE CON CROSTINI DI PANE

### 1. Zuppa di Verdure

Zuppa di verdure fresche di stagione con orzo, farro e grano saraceno

\*CE

### 2. Zuppa di Legumi

Zuppa di orzo, farro e legumi misti

\*CE

### 3. Zuppa di Montagna

Zuppa di orzo, farro, zucca e porcini

\*CE

### 4. Gazpacho Classico ( zuppa fredda )

Pomodori grappoloni di Fondi, peperone rosso, cetriolo, pane raffermo, aceto, olio evo

\*CE

## INSALATE

13€

### 5. Insalatona della Buona Sorte

Insalata lattuga, finocchio, perle rosse di melograno, noci sgusciate e crema di aceto balsamico

\*FR

### 6. Insalatona Gustosa

Insalata, pomodori grappoloni di Fondi, carciofini, uovo sodo, tonno, crostini di pane, olive verdi

\*PE,UO,CE

### 7. Insalatona Nicoise

Fagiolini, pomodori grappoloni di Fondi, uovo sodo, tonno, patate bollite, olive

\*PE,UO

## SOUP

13€

SERVED WITH CROUTONS OF BREAD

### 1. Vegetable Soup

Soup of fresh seasonal vegetables and cereals

### 2. Legumes Soup

Soup of mixed legumes and cereals

### 3. Mountain Soup

Cereals, pumpkin, porcini mushrooms

### 4. Gazpacho ( cold soup )

Red tomatoes of Fondi, peppers, cucumbers, stale bread, vinegar, oil

## SALAD

13€

### 5. "Buona Sorte" Salad

Lattuga salad, fennel, red pomegranate, nuts and balsamic vinegar

### 6. Gustosa Salad

Lattuga salad, dried tomatoes, small artichokes, boiled egg, tuna fish, croutons of bread, olives

### 7. Nicoise Salad

Green beans, boiled egg, potatoes, salad tomatoes, tuna fish, olives

# LEGGENDA DEGLI ALLERGENI \*

LEGEND OF ALLERGENS \*

**CE:** Cereali contenenti glutine  
Cereals containing gluten

**CR:** Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Crustaceans

**UO:** Uova e prodotti a base di uova  
Eggs and egg products

**PE:** Pesce e prodotti a base di pesce  
Fish and fish products

**AR:** Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Peanuts and peanut products

**SO:** Soia e prodotti a base di soia  
Soya and soy products

**LA:** Latte e prodotti a base di latte  
Milk and milk products

**FR:** Frutta a guscio  
Nuts

**SD:** Sedano e prodotti a base di sedano  
Celery and celery products

**SN:** Senape e prodotti a base di senape  
Mustard and mustard products

**SS:** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
Sesame seeds and sesame seed products

**AS:** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro  
Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg/liter

**LU:** Lupini e prodotti a base di lupini  
Lupins and lupine products

**MO:** Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and mollusc products