



AMBASCIATORI
food & living il grifoncino

Menu Bistrot

Le nostre proposte da gustare comodamente,
anche in accappatoio, nel nostro lounge bar o in terrazzo dal-
le 11:30 alle 24,00

**Вы можете попробовать наши предложения, удобно
устроившись в халате в нашем
Лаунж-баре или на террасе с 11:30 до 24:00**

LEGGENDA DEGLI ALLERGENI *
LEGEND OF ALLERGENS *
СПИСОК ПРОДУКТОВ АЛЛЕРГЕНОВ *

- CE:** Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
Крупы содержащие глютен
- CR:** Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans
Блюда из ракообразных
- UO:** Uova e prodotti a base di uova
Eggs and egg products
Яйца и блюда из яиц
- PE:** Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish products
Рыба и блюда из рыбы
- AR:** Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut products
Арахис
- SO:** Soia e prodotti a base di soia
Soya and soy products
Соя
- LA:** Latte e prodotti a base di latte
Milk and milk products
Молоко и блюда из молочных продуктов
- FR:** Frutta a guscio
Nuts
Орехи
- SD:** Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery products
Сельдерей и блюда из сельдерея
- SN:** Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard products
Горчица
- SS:** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seed products
Кунжут
- 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
Диоксид серы и сульфиты в концентрации более 10 mg/kg или 10mg/L
- LU:** Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine products
Бобы люпина
- MO:** Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and mollusc products
Блюда с моллюсками

Le nostre zuppe

Euro 12,00

servite con crostini di pane
served with croutons of bread
подаются с гренками

12. Zuppa di verdure

Zuppa di verdure fresche di stagione
Soup of fresh seasonal vegetables

Суп из свежих овощей

*CE

13. Zuppa di legumi

Minestrone di legumi misti
Soup of mixed vegetables

Суп из бобовых и злаковых

*CE

14. Zuppa di montagna

Cereali, zucca, funghi porcini
Cereals, pumpkin, porcini mushrooms

Суп из злаков, тыквы и белых грибов

*CE

Le nostre zuppe fredde

Euro 12,00

100. Gazpacho classico

Pomodori rossi, peperone, cetriolo, pane raffermo, aceto, olio

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

**Холодный суп Гаспачо (красные помидоры, сладкий перец, огурец, сухари, уксус,
оливковое масло)**

*CE

Le nostre insalate

Euro 12,00

1. Insalata Pantasca al tonno

Patate bollite, tonno, capperi, pomodori, olive nere
Boiled potatoes, tuna fish, capers, salad tomatoes, black olives

Отварной картофель, тунец, каперсы, помидоры, маслины

*PE

2. Insalata Fantasia

Insalata, zucchine, melanzane, peperoni, mozzarella, prosciutto cotto a dadini

Salad, courgettes, aubergines, peppers, mozzarella, cubes ham

Листья салата, кабачки, баклажаны, сладкий перец, сыр моцарелла, нарезанная кубиками ветчина

*LA

3. Insalata Santiago

Insalata, pomodori, alici marinate, uovo sodo, tonno e julienne di cipolla fresca

Salad, salad tomatoes, marinade anchovies, boiled egg, tuna fish and julienne of fresh onion

Листья салата, помидоры, маринованные анчоусы, яйцо, сваренное вкрутую, тунец и жульен из свежего лука

*PE,UO

4. Nizzarda a modo nostro

Fagiolini, uovo sodo, patate bollite, tonno, pomodori, olive

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

Зеленая стручковая фасоль, яйцо, сваренное вкрутую, отварной картофель, тунец, помидоры,

ОЛИВКИ

*PE,UO

5. Insalatona Gustosa

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

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

Листья салата, вяленые помидоры, артишоки, яйцо, сваренное вкрутую, тунец, гренки, оливки

*PE,UO,CE

93. Caprese Vegana

Caprese di patate e pomodoro con mazzetto di rucola e aceto balsamico

Potatoes salad and tomatoes with rocket and balsamic vinegar

Картофель, помидоры, руккола, бальзамический уксус



I nostri light meal

Euro 15,00 per persona

ogni piatto include uno sfizio dolce ed una piccola composizione di frutta
every dish also includes dessert and small fruit composition
Каждое предложение включает десерт и небольшое фруктовое ассорти

7. Prosciutto di Parma e melone

Parma ham and melon,
Пармская ветчина с дыней

8. Insalata caprese (pomodoro mozzarella e basilico)

Caprese Salad (tomato, mozzarella and basil)
Салат Капрезе (помидоры, моцарелла, базилик)
*LA

9. Bresaola su letto di rucola con scaglie di grana

Dry-salted beef served on a bed of arugola with shavings of parmesan cheese
Вяленая говядина на листьях салата с кусочками пармезана
*LA

10. Verdure grigliate, crudo di Parma

Grilled vegetables, Parma ham
Овощи на гриле, пармская ветчина

95. Cous cous con verdure e olive nere

Cous cous with vegetables and black olives
Кус-кус с овощами и маслинами



21. Letto di insalate verdi, tagliata di pollo cotta a bassa temperatura con olio extravergine e aceto balsamico

A bed of green salad, sliced chicken with extravirgin olive oil and balsamic vinegar
Кусочки курицы на листьях салата, заправленные оливковым маслом и бальзамическим уксусом
*LA

115. Vegan cotoletta e verdure grigliate

Vegan breaded chop and grilled vegetables
Веганская тефтеля и овощи-гриль



I nostri light meal

Euro 15,00

ogni piatto include uno sfizio dolce ed una piccola composizione di frutta
every dish also includes dessert and small fruit composition

Каждое предложение включает десерт и небольшое фруктовое ассорти

22. Veli di salmone marinato su letto di insalatine croccanti

Marinated salmon served on a bed of crunchy salad

Балык из маринованного лосося на хрустящих салатных листьях

*PE

24. Gamberi di sicilia su letto di insalatine con olio extravergine e limone

Sicily prawns served on a bed of salad with extravirgin olive oil and lemon

Сицилианские креветки на листьях зеленого салата, заправленные оливковым маслом и лимоном

*CR

89. Cotoletta alla milanese e patate fritte

Milanese veal chop and French fries

Шницель по-милански с картофелем фри

*CE

91. Straccetti di manzo con aceto balsamico su letto di rucola*

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

Бефстроганов на листьях рукколы, приправленный бальзамическим уксусом*

*12:00-14:30 19:00-21:00

disponibilità limitata nei seguenti orari

limited availability at the following time

verfügbar zu folgenden Zeiten

Возможное время заказа этих блюд

I nostri light meal gold

Euro 18,00

ogni piatto include uno sfizio dolce ed una piccola composizione di frutta
every dish also includes dessert and small fruit composition
Каждое предложение включает десерт и небольшое фруктовое ассорти

25. Insalata di polpo e patate al profumo di sedano

Octopus and potatoes salad the scent of celery
Салат из осьминога и картофеля, с ароматом сельдерея
*MO,SE

26. Filetto di orata e mantello di zucchine

Fillet of gilthead seabream and layer of zucchini
Филе морского леща с кабачками
*PE

27. Insalata di mare tiepida all'olio di frantoio e verdure

Lukewarm seafood salad , with oil and vegetables
Теплый салат из морепродуктов с оливковым маслом и овощами
*MO,CR

28. Tagliata di manzo all'aceto balsamico su letto di rucola

Sliced of beef with balsamic vinegar served on a bed of Arugola
Кусочки говядины на листьях рукколы с бальзамическим уксусом

86. Filetto di rombo in crosta di patate

Fillet of brill in potatoes crust
Филе палтуса с печеным картофелем
*PE

87. Filetto di manzo alla griglia

Fillet of grilled beef
Филе говядины на гриле

Hamburger & Co.

Euro 18,00 per persona

ogni piatto include un contorno di patatine fritte o verdure grigliate

every dish also includes vegetables or chips

каждое блюдо включает в себя гарнир из картофеля фри или с овощей на гриле

110. Fiorentino

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

"Chianina bovine breed" burger gr.250, tomato, green salad, smoked scamorza
cheese, bacon

Гамбургер из говядины (кьянина) 250 гр., помидоры, зеленый салат, скаморца(копченый сыр), бекон

*LA

111. Italian Black

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

"Italian black Angus bovine breed" burger gr.250, green salad, jalapenos pepper, smoked
scamorza cheese, bacon

Гамбургер из говядины (Черный Ангус) 250 гр., зеленый салат, перец,
скаморца(копченый сыр), бекон

*LA

112. Montanaro

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

"Scottona bovine breed" burger gr.250, green salad, smoked
scamorza cheese, bacon, braised mushrooms

Гамбургер из говядины ("Scottona") 250 гр., зеленый салат, скаморца(копченый сыр), бекон, грибы

*LA

113. Rustico

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

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

Гамбургер сухой в возрасте 250 гр., зеленый салат, скаморца(копченый сыр), бекон, красный лук

*LA

114. Nostrano

Burger di tagli pregiati di carne di bufalo da gr.250, insalata, scamorza affumicata, guanciale, cetriolini
sott'aceto

Buffalo burger gr.250, green salad, smoked scamorza cheese, bacon, pickled gherkins

Буффало бургер гр.250, зеленый салат, копченый сыр Скаморца, бекон, маринованные корнишоны

*LA

116. Cotoletta di pollo e patatine fritte

Chicken chop with French fries

Шницель из курятины, картофель-фри

* Tagli di carne conservata per circa 45 giorni in una moderna dry aging room con un controllo costante dell'umidità, del flusso d'aria e della temperatura. La lunga frollatura provoca una perdita di più del 30% di acqua donando alla carne maggior struttura e intensità di sapore e maggior tenerezza data dall'azione a lungo termine degli enzimi naturali.

Le nostre delizie al forno

Euro 15,00

ogni piatto include uno sfizio dolce
every dish also includes dessert
Каждое блюдо дополнено вкусным десертом

15. La nostra lasagna alla bolognese

Bolognese lasagne

Лазанья Болоньезе

*LA,CE

16. I nostri cannelloni gratinati

"Cannelloni" pasta au gratin

Паста Каннеллони

*LA,CE

17. Il nostro pasticcio di polenta con salsiccia e taleggio

Polenta's pie with sausage and Taleggio cheese

Мамалыга с сосисками и сыром

*LA,CE

18. Le melanzane alla parmigiana

Aubergine casserole

Баклажаны под сыром пармезан

*LA

20. I nostri crostini con pane casareccio, prosciutto crudo e mozzarella

Croutons with homemade bread, raw ham and mozzarella

Гренки из домашнего хлеба с сыром моцарелла и ветчиной

*LA,CE

Benessere & Gusto

Euro 15,00 per persona

ogni piatto include uno sfizio dolce ed una piccola composizione di frutta
every dish also includes dessert and small fruit composition
Каждое предложение включает десерт и небольшое фруктовое ассорти

96. Passatina di cannellini e gamberi con olio di oliva ciociaro

Veloutè beans and prawns with local olive oil
Фасолевое пюре, креветки, оливковое масло
*CR

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

Chicken salad and almonds with celery and orange
Куриный салат с миндальными хлопьями
*SE,FR

99. Hummus con melanzane, zucchine grigliate e crostini di pane

Hummus with aubergines, grilled courgettes and croutons with homemade bread
Гренки с паштетом Хумус, баклажанами и цуккини-гриль
*CE



103. Insalata di patate e zucchine con gamberi al vapore

Potatoes and courgettes salad with prawns cooked at vapor
Салат из картофеля и цуккини с креветками на пару
*CR

104. Insalata di valeriana con dadolata di pane croccante, pere e formaggio primo sale

Valerian salad with small roasted bread, pears and primo sale cheese
Салат из валерианы с хрустящими кусочками хлеба, груши и брынзы
*CR,LA

Bruschette & Co.

Euro 15,00 per persona

ogni piatto include uno sfizio dolce ed una piccola composizione di frutta
every dish also includes dessert and small fruit composition
Каждое предложение включает десерт и небольшое фруктовое ассорти

105. Bruschettone classico

Pomodorini, tonno, basilico e olio extra vergine
Tomatoes, tuna, basil and extra virgin olive oil

Гренки Помидоры, тунец, базилик и оливковое масло

*CE,PE

106. Bruschettone rustico

Pancetta nostrana e provola affumicata
Local bacon and smoked cheese made from buffalo milk

Бекон и итальянский сыр проволоне

*LA,CE

107. Bruschettone vegetariano

Pomodorini, zucchine, melanzane e basilico
Tomatoes, courgettes, aubergines and basil

Помидоры, цуккини, баклажаны и базилик

*CE

108. Bruschettone caprese

Pomodorini, ciliegine di mozzarella e origano
Tomatoes, Mozzarella Ciliegine and origanum

Помидоры, моцарелла и оригано

*LA,CE

Menu pizza - Pizza menu - **Пицца-меню**

Euro 12,00

Pizza margherita, acqua minerale 0,5 lt, sfizio dolce
Pizza Margherita (tomato & mozzarella), mineral water 0,5 lt, dessert

Пицца Маргарита, минеральная вода 0,5 л, десерт

*LA,CE

AMBASCIATORI PLACE
FOOD & LIVING IL GRIFONCINO
Via dei Villini, 8 03014 FIUGGI (FR) - ITALY
TEL. +39 0775 514351 r.a. - Fax +39 0775 504282
www.ambasciatoriplacehotel.com
grifoncino@ambasciatoriplacehotel.com