



AMBASCIATORI
food & living il grifoncino

Menu alla carta

ORARIO RISTORANTE: PRANZO 13:00 - 14:30
CENA 19:30 - 21:30

NB: IL PREZZO DEL MENU DEL GIORNO SI INTENDE PER PERSONA, IL MENU NON E' DIVISIBILE TRA PIU' COPERTI

PACCHETTI

SPECIALE OFFERTA MENU A LA CARTE 3 PORTATE € 34,00 per persona

SPECIALE OFFERTA MENU A LA CARTE 4 PORTATE € 39,00 per persona

follow us on:



Gli antipasti

The starters

Антипасто(закуски)

Antipasto a Km 0 con prosciutto crudo di Guarcino, salsiccia casareccia, ovoline locali,
bruschetta all'olio Evo di Veroli, filetti di melanzane al peperoncino € 12,00

Guarcino raw ham, traditional sausage, local olives, slice of grilled bread with Evo di Veroli oil, chilli pepper aubergines

Прошутто крудо(окорок) Ди Гуарчино, домашняя колбаса(салсичча), моцарелла, брускетта (поджаренный без жира хлеб) с оливковым маслом из Вероле, ломтики баклажанов, пеперончино(острый красный перец)

*LA,CE

Formaggetto primo sale scaldato con prosciutto crudo di Guarcino e
bruschetta con velo di guanciale € 11,00

"Primosale" cheese heats up with Guarcino raw ham and slice of grilled bread with cheek lard

Сыр "Примо сале"(свежий сыр) подогретый с прошутто крудо Ди Гуарчино, брускетта с ломтиком гуанчале(щековыны)

*LA,CE

Veli di salmone marinato al salmoriglio, misticanza e pane tostato € 13,00

Marinated salmon, mesticanza and toasted bread

Лосось маринованный под соусом "Сальморильйо" (лимон, специи, оливковое масло), микс из листков салата, поджаренный хлеб

*CE

Selezione di verdure grigliate con melanzane, zucchine, finocchio, zucca, pomodoro e bruschettine di pane € 10,00

Selection of grilled vegetables and toasted bread

Ассорти из овощей на гриле, поджаренный хлеб

*CE



: piatto locale - ricetta tipica regionale

I primi piatti

First courses
Макаронные блюда

Le paste classiche

Classic Pasta

Традиционные блюда из пасты

I tortiglioni all'amatriciana € 12,00

"Rigatoni" pasta Amatriciana style

3Тортильйони "Ала'аматричана" :гуанчале, помидоры, тертый сыр "з'еднанняПекорино романо", пеперончино

*CE



Montepulciano d'Abruzzo

Gli spaghetti alla carbonara €13,00

"Spaghetti" pasta carbonara style

Спагетти "Ала карбонара" :гуанчале, яйцо куриное, тёртый сыр " Пекорино романо", перец чёрный молотый

*UO,CE



Syrah

Chitarra cacio e pepe €12,00

Pasta with "cacio" cheese and pepper

Китарра каччо е пепе:паста длинная, оливковое масло, чёрный свежемолотый перец, тёртые сыры "Пекорино романо" и "Пармезан"

*UO,CE,LA



Chardonnay

Gli spaghetti alle vongole e pomodorini datterini di Fondi (secondo disponibilità) ...€14,00

"Spaghetti" pasta with clams (based on availability)

Спагетти але вонголе(моллюски ракушки-венерки) :паста длинная, петрушка, пеперончино, чеснок

*CE,MO



Fiano di Avellino

I risotti

"Risotti"

Ризотти(блюда из риса)

Risotto mantecato con riduzione di vino Cesanese del Piglio € 12,00

"Risotto" with Cesanese del Piglio wine

Ризотто в винном соусе:рис, бульон, вино Чезанезе дель Пильо, масло, сыр "Пармезан"

*LA



Cesanese San Magno

Risotto con julienne di zucchine, pistilli di zafferano scamorzina fusa € 14,00

"Risotto" with julienne of courgettes, saffron threads and "scamorza" cheese

Ризотто из цуккини, шафрана и растопленной скаморцы(сыр)

*LA



Friulano



: abbinamento consigliato



: piatto locale - ricetta tipica regionale

Le nostre paste fatte in casa

Homemade pasta

Паста домашнего изготовления

I medaglioni ripieni di melanzane e mozzarella con pomodorini freschi
al basilico € 13,00

Filled "Medaglioni" pasta with aubergines and mozzarella seasoned with fresh tomatoes and basil

Медальоны наполненные баклажанами и моцареллой со свежими помидорами
и базиликом

*CE,UO,LA



Grillo

I tagliolini con pomodorini freschi di Fondi saltati con parmigiano
reggiano e basilico € 12,00

"Tagliolini" pasta with Fondi fresh tomatoes sautéed with Parmesan cheese and basil

Тальюлини(тонкая паста из яичного теста) со свежими помидорами из Фонди и базиликом, тёртый
сыр "Пармезан"

*CE,UO,LA



Sauvignon Felluga

Gli gnocchetti fuggini con tonno e pomodoro fresco appena scottato € 13,00

Fuggi typical pasta with tuna fish and fresh tomatoes

Ньоккетти фьюджини-картофельные клецки с тунцом и помидорами Черри

*CE,UO



Frascati

Le fettuccine con funghi porcini rosolati in padella al peperoncino € 14,00

"Fettuccine" pasta with "porcini" mushrooms and chilli pepper

Феттучини(длинная лапша из яичного теста) с поджаренными белыми грибами
и пеперончино

*CE,UO



Valpolicella

I ravioli con ripieno di manzo brasato con salsina al tartufo di
Prato di Campoli € 14,00

"Ravioli" of beef with sauce of "Prato di Campoli" truffle

Равиоли (вареники) с говядиной и соусом из трюфелей Прато ди Камполи

*CE,UO,LA,SD



Barbaresco

I nostri tortellini chiusi a mano in brodo ristretto di manzo € 11,00

Restricted soup of beef with our homemade "tortellini"

Говяжий бульон с домашними тортеллини(пельмени из яичного теста с мясом)

*CE,UO,LA,SD



Pecorino

I nostri tortellini chiusi a mano con burro fuso e salvia € 12,00

Home-made "tortellini" pasta with melted butter and sage

Наши пельмени ручной работы со сливочным маслом и шалфеем

*CE,UO,LA,SD



Moscato secco

I nostri gnocchi di patate fatti a mano con zucca brasata, scalogno e guanciale € 11,00

Home-made "gnocchi" pasta with braised pumpkin, shallots and bacon

Домашняя паста «ньокки» с тушеной тыквой, луком-шалотом и беконом

*CE



Lugana



: abbinamento consigliato



: piatto locale - ricetta tipica regionale

I secondi piatti

Main courses

Вторые блюда

I secondi di carne

Main courses of meat

мясные блюда



Costata di vitello nostrano con osso e patate saltate (gr.250)€ 18,00

Veal loin with bone and sautéed potatoes (gr.250)

Стейк домашний телячий на кости с обжаренным картофелем



Chianti Classico

Filetto di manzo italiano alla griglia con composizione di verdure del giorno (gr.180)€ 18,00

Grill beef fillet with vegetables of the day (gr.180)

Филе-миньон(говядина) подаренный на гриле и ассорти овощное



Nobile Montepulcino

Cotoletta di vitello "alla milanese" e patate fritte€ 14,00

Milanese beef chop with fried potatoes

Шницель из говядины "по-милански" и картофель фри

*CE,SN



Lambrusco



Agnello nostrano grigliato "alla scottadito" al profumo di rosmarino con patate saltate€ 16,00

Alla scottadito" grill lamb smell of rosemary with sautéed potatoes

Домашняя баранина - гриль "ала скоттадито" с обжаренным картофелем и розмарином



Verdicchio Riserva

Tagliata di manzo con scaglie di grana e pachino con verdure del giorno (gr.250)€ 20,00

Beef steak with parmigiano cheese flakes, cherry tomatoes and vegetables of the day (gr.250)

Стейк из говядины и овощами



Sagrantino

Nocette di vitello al marsala vergine con patate saltate€ 15,00

Noisettes of veal with Marsala wine and sautéed potatoes

Телячие медальйоны в соусе Марсала с обжаренным картофелем

*CE,LA



Cabernet di Atina

Scaloppa di pollo con salsa agli agrumi e Cointreau e verdure del giorno.....€ 15,00

Escalope of chicken with citrus sauce and Cointreau and vegetables of the day

Курятина в соусе из цитрусовых и ликёра Куантро с овощами

*CE,LA



Antinoo Lazio igt



: piatto locale - ricetta tipica regionale



:abbinamento consigliato

I secondi di pesce

Main courses of fish

Рыбные блюда

Filetto di rombo con crosta di patate e verdure grigliate € 18,00

Fillet of turbot in pastry of potatoes and grilled vegetables

Филе палтуса "ин кроста" с картофелем и овощами-гриль



Greco di Tufo

Tegamino di gamberi gratinati al limone con contorno del giorno € 16,00

Lemon prawns au gratin with side dish of the day

Креветки в панировке с лимоном и гарниром из шведского

*CE,CR



Bramito Umbria Igt

Filetto di orata con veli di zucchine e patate saltate € 16,00

Fillet of gilthead bream with zucchini and sautéed potatoes

Филе дорада(морского карася) с цукини и обжаренным картофелем



Donnaluce Lazio Igt

I nostri dolci

Sweets

Десерт

La crostata rotta con crema chantilly, pinoli e amarene € 7,00

Tart with Chantilly cream, pine nuts and black cherries

Пирог с кремом "Шантильи", кедровыми орехами и вишней

*CE,UO,LA,FR

Il millefoglie con crema chantilly, perle di melograno e granella di nocciole € 7,00

Mille-feuille with Chantilly cream, small pieces of chocolate and hazelnuts

Пирог" Миллефолье" с кремом "Шантильи",с кусочками шоколада и тёртым фундуком

*CE,UO,LA,FR

Il tiramisù classico € 5,00

Tiramisu

Тирамису-кофе, сыр маскарпоне,печенье Савоярди, какао

*CE,UO,LA

La tagliata di frutta fresca € 6,00

Fresh fruit compote

Блюдо из нарезанных свежих фруктов



Il Pampepato di Fiuggi € 7,00

Traditional Fiuggi's sweet whit cioccolato, nuts and honey

Традиционный сладкий белый шоколад Фьюджи, орехи и мед

*CE,UO,LA,FR



Le ciambelline al vino tipiche della tradizione € 4,00

Typical traditional sweets "wine's ciambella"

Типичные традиционные сладости «винная чамбелла»

*CE,UO,LA

Gelato del giorno alle visciole casarecce € 5,00

Home made gelato whit wild cherry

Домашнее мороженое с дикой вишней



: piatto locale - ricetta tipica regionale



AMBASCIATORI
food & living il grifoncino

Menu tipici

Ciociaro

Euro 34,00 per persona bevande escluse



Arcadla Lazio igt

Antipasto al buffet

§

Gnocchetti Fiuggini fatti a mano
con pomodoro fresco e tonno

*CE,UO

§

Tris di carni locali grigliate


§

Verdura dell'orto

§

Dolcetti tipici secchi

*CE,UO,LA,FR

 : piatto locale - ricetta tipica regionale

 : piatto locale - ricetta tipica regionale

Km zero

Euro 34,00 per persona bevande escluse



Cesane del Piglio Bolla di Urbano

Antipasto al buffet

§

Fini Fini fatti a mano con pomodorini e basilico

*CE

§

Tagliata di manzo nostrano

§

Verdura dell'orto saltata

§

Dolcetti tipici secchi

*CE,UO,LA,FR



: abbinamento consigliato



: piatto locale - ricetta tipica regionale

Funghi e tartufo mon amour

Euro 39,00 per persona *



Cesane del Piglio Romanico

Crostone di pane casareccio con
testa di fungo porcino arrostito

*CE

§

Ravioli al tartufo di Campoli Appennino

*CE,UO,LA

§

Nocette di vitello con lamelle di funghi porcini

*CELA

§

Sbriciolata di crema Chantilly e
scaglie di cioccolato fondente

*CE,UO,LA,FR

* Una bottiglia di acqua di Fiuggi inclusa nel prezzo



: abbinamento consigliato

Elegante ristorante,
roof garden e lounge bar.

Ambiente informale e contemporaneo.

Scenografia ideale per le occasioni
speciali o per i momenti
di tutti i giorni.

Che sia un aperitivo tra amici,
una pausa pranzo veloce, una cena...
o l'evento piu' importante
della tua vita...

CI POTETE TROVARE COME:
Ambasciatori food & living Il Grifoncino

**Com'è stata
la tua
esperienza?**



tripadvisor®

Scrivi una recensione per noi su
TripAdvisor:

www.tripadvisor.it/reviewit

GRAZIE. CI AUGURIAMO DI RIVEDERTI PRESTO.

LEGENDA 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

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