



Dear Guests,

Welcome to our restaurant "Ambra".

We are here to give you the best, making you taste our dishes, sipping wine and enjoying our beautiful landscape.

The menu that we propose is a balanced blend of simple and genuine flavors, easy to identify, prepared with passion and commitment by our Chef Hedi Aroua every day.

You'll find typical Sicilian appetizers, first courses, main courses and desserts, prepared with locally produced raw materials, purchased frequently to ensure maximum freshness.

To flavor foods we like to use herbs such as basil, sage, rosemary, parsley, mint and the laurel, fresh in season and dried in winter, minimizing the use of salt that alters the genuine flavors of the ingredients and always extra virgin olive oil at 0 km.

We are conscious vegetarian, you will find the symbols to highlight the dishes on the menu, and to those who suffer from celiac disease or other intolerances, for which we can do the dishes specially.

In addition to the menu of the day ask us proposals designed by the Chef according to the raw materials found in the morning.


Always gladly we accept your suggestions and we hope that this reading has been helpful to know better the rest let him judge your palate.

Enjoy your meal



Antipasti

- Tartara di Salmone Affumicato con Formaggio Cremoso,
Tocchetti di Avocado e Lime € 12,00
Smoked salmon tartare with cream cheese, avocado and lime
- Millefoglie di Verdure Grigliate e Scamorza Affumicata  € 8,00
Aromatizzate al Pesto di Basilico Fresco
*Mille-feuille of grilled vegetables and smoked scamorza flavored
with pesto of fresh basil*
- “Nguntera” di Antipasti della Tradizione Siciliana € 10,00
Selection of Sicilian Typical Starter
- Rolls di Mozzarella con Julienne di Frutta e Verdura 
in Salsa di Soia € 10,00
Mozzarella Rolls with fruit and vegetables julienne on soy sauce
- Tagliere di Salumi e Formaggi Accompagnati da Crostini
di Pane Casareccio all’olio extra vergine d’oliva e
marmellata e miele € 12,00
*Chopping Board of Cold Cut and Cheeses served with Homemade Bread with extra
virgin olive oil, jam and honey*

 Piatto vegetariano

* Alcuni alimenti potrebbero essere, in base alla stagionalità e reperibilità sul mercato, surgelati e altri per tutelare la freschezza e garanzia igienica, potrebbero essere stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e scongelamento secondo reg. CE 853/04



Primi Piatti

- Ravioloni di Pasta Fresca ai Profumi del Mediterraneo
con Pesto Trapanese € 12,00
Homemade pasta with Mediterranean fish and pesto sauce
- Sfoglia di Lasagna Vegetariana con Pesto di Basilico Fresco e Pinoli € 10,00
Mille-feuille of vegetarian pasta with pesto of fresh basil and pine nuts
- Mezzo Pacchero al Limone con Cacio Romano e Pepe Nero € 12,00
Pasta with lemon sauce, Roman cacio cheese and black pepper
- Pappardelle di Grano Duro con Funghi Porcini e Granella di Pistacchio di Bronte € 10,00
Pappardelle with Porcini mushrooms and Bronte's Pistachio
- Casarecce con Salsa di Pomodoro e Basilico Fresco, Caviale di Melanzane e Ricotta Salata € 10,00
Homemade Pasta flavored with tomato sauce, fresh basil, eggplant caviar and salted ricotta cheese

 Piatto vegetariano

* Alcuni alimenti potrebbero essere, in base alla stagionalità e reperibilità sul mercato, surgelati e altri per tutelare la freschezza e garanzia igienica, potrebbero essere stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e congelamento secondo reg. CE 853/04



Secondi Piatti

Spiedini di Pesce, serviti con Medaglione di Patate Dorate
al Burro Prezzemolato, Rucola, Pomodorini di Pachino
e Crema al Limone € 15,00

*Fish Kebabs served with baked potatoes with parsley butter, rocket,
Pachino's tomatoes and lemon cream*

Straccetti di Entrecôte Piemontese all'Aceto Balsamico
di Modena e Radicchio Grigliato € 15,00

Sliced entrecôte meat with balsamic vinegar Sauce and grilled chicory

Tagliata di Cube Roll su Misticanza di Verdure e Funghi
Marinati all'Ananas e Pepe Rosa € 15,00

*Cut of cube roll meat on mixed wild vegetables and marinated mushrooms
in pineapple and pink pepper sauce*

Fagottino di Manzo Lardellato farcito con Formaggio Morbido
e Pistacchio su letto di Insalata di Verdure rosolate in
Olio Extra Vergine d'oliva e Limone € 12,00

*Beef bundle rolled in lard and filled with cream cheese and
Bronte's pistachio with salted vegetables on Olive oil and lemon*

Involtini alla Siciliana Gratinati ripieni di Uvetta
e Pecorino Stagionato, con Patate rosolate al Forno € 12,00

*Sicilian meat rolls au gratin, filled with raisins and Pecorino cheese
and baked potatoes with parsley butter*



Dolci

Semifreddo alle Mandorle con Cioccolato Fuso e Granella di Nocciole	€ 5,00
<i>Almond parfait with hot chocolate and flakes of walnuts</i>	
Cheese Cake Artigianale	€ 5,00
<i>Slice of Cheesecake from the house</i>	
Cestinetti alla Crema Calda con Granella di Nocciole e Pistacchio	
<i>Biscuit pastries with hot cream and flakes of walnuts and pistachio</i>	
Gelato Artigianale in Coppa	€ 5,00
Homemade Ice Cream	
Tagliata di Frutta Fresca di Stagione	€ 5,00
<i>Fresh Season Fruit</i>	

Bevande

Acqua Minerale Naturale/Gasata Microfiltrata	€ 3,00
Acqua Ferrarelle	€ 3,00
Bibite in lattina (coca cola, fanta, chinotto, sprite)	€ 3,00
Birra da 33cl (Heineken, Moretti)	€ 4,00
Calice vino Bianco o Rosso	€ 4,00
Amaro, Grappa, Rosolio	€ 4,00
Caffè	€ 1,00