






ST. AMBROS

Trattoria
Pizzeria - Tapas
Café





APERITIF

 SPRITZ APEROL (APEROL, PROSECCO, SODA, SLICE OF ORANGE)	8,50
 SPRITZ CAMPARI (CAMPARI, PROSECCO, SODA, SLICE OF ORANGE)	8,50
 PROSECCO EXTRA DRY DOC	6,00
MARTINI WHITE OR RED	6,00
VERMUT " LA SIFONERIA" BENISSALEN (MALLORCA)	5,50
BELLINI (1/2 PROSECCO, 1/2 PEACH JUICE)	7,00
AMERICANO (1/3 CAMPARI, 1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 SODA, SLICE OF ORANGE)	10,00
GARIBALDI (1/2 CAMPARI, 1/2 ZUMO DE NARANJA, SLICE OF ORANGE)	10,00
NEGRONI (1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 GIN, 1/3 CAMPARI, SLICE OF ORANGE)	10,00



COCKTAIL

MOJITO	10,00
PINA COLADA	10,00
SEX ON THE BEACH	10,00
SAN FRANCISCO	10,00
GIN TONIC, CUBA LIBRE, VODKA LEMON	FROM 10,00

















COCKTAIL ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO	10,00
PINA COLADA	10,00
SAN FRANCISCO	10,00

EXTRAS





























PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI / BREAD, OLIVES AND ALIOLI SAUCE / BROT, OLIVEN UND ALIOLI	4,90
PAN / BREAD / BROT	1,50
ACEITUNAS / OLIVES / OLIVEN	1,50
ALIOLI / ALIOLI SAUCE / ALIOLI	2,00
EXTRA PARMIGIANO RALLADO / EXTRA PARMIGIANO	2,00
PATATA FRITAS / FRENCH FRIES / POMMES FRITES	6,50

Tapas

KARTOFFELN MIT „BRAVA“ SAUCE	8,00
GEFLÜGEL- ODER SPINATKROKETTEN 	7,50
CHORIZOS IN ROTWEINSAUCE  	7,50
GEBRATENE KLEINE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN AUS „PADRÓN“ (GALICIEN)	8,50
HAUSGEMACHTE FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE 	8,50
HAUSGEMACHTE SPANISCHE OMELETTE 	8,00
KNOBLAUCHPILZE	8,50
 GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL 	16,50
TINTENFISCH IM ANDALUSISCHEN STIL  	9,50
MARINIERTER UND GEBACKENER HÄNCHENFLÜGEL	8,50
SARDELLEN GEBRATEN   	9,00
 WAHL UNSERER 6 TAPAS (für 2 Personen)           	38,00
(DIE ERSTEN 6 AUF DER LISTE)	









Paella

MIXTA       	23,50
HÄNCHEN, TINTENFISCH, MUSCHELN, GARNELEN, PAPRIKA, ERBSEN	
MARQUÉS      	26,00
MEERESFRÜCHTE (ALLES GESCHÄLT), FISCH, MIESMUSCHELN, TINTENFISCH, GARNELEN, PAPRIKA, ERBSEN	
VERDURAS    	21,00
VERSCHIEDENEN GEMÜSE, PAPRIKA, ERBSEN	
VALENCIANA     	22,50
HUHN, "GARRAFÒ", GRÜNE BOHNEN, PAPRIKA, ERBSEN	
MARISCO      	25,00
LANGOSTINOGARNELEN, KAISERGRANAT, MIESMUSCHELN, TINTENFISCH, PAPRIKA, ERBSEN	









VORSPEISEN







- „VITELLO TONNATO“ - DÜNN AUFGESCHNITTENES GEBACKENES KALBFLEISCH BELEGT MIT EINER THUNFISCH-KAPERN-SARDELLEN-MAYONNAISE-SAUCE     16,00
- BRESAOLA CARPACCIO, FRISCHE RAUKE, ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE UND ZITRONE  16,00
- LUFTGETROCKNETER ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN UND ITALIENISCHER "BUFALA" MOZZARELLA D.O.P.  18,00

BRUSCHETTE

- „KNOBLAUCHBROT“ - HAUSGEMACHTES BROT MIT KNOBLAUCH EINGERIEBEN UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA IN GROBZÜGIGER MENGE  7,00
- „UNSERE BRUSCHETTA DES HOUSES“ - GERÖSTETES BROT MIT KNOBLAUCH EINGERIEBEN UND BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA IN GROBZÜGIGER MENGE  9,00
- BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN UND SARDELLEN   10,00



SALADS

- GRÜNER SALAD  7,00
- GEMISCH SALAT MIT TOMATE SALAT UND ROTENZWIEBELN 8,50
-  "CAPRESE DE BUFALA" (125 GR.)  15,00
TOMATEN, ITALIENISCHE BÜFFELMOZZARELLA D.O.P. UND BASILIKUM
- CAPRI   13,00
GEMISCHTER SALAT, OLIVEN, THUNFISCH UND TOMATEN
- CESAR SALAD    17,00
GEBRATENES HUHN, RÖMISCHER SALAD, SARDELLEN PARMESAN KASE DRESSING BACON E CROUTONS
-  SPINATSALAT    17,00
MIT BIRNEN, WALNÜSSEN, ITALIENISCHEM PARMESAN-KÄSE, KNUSPRIGEM SCHINKENSPECK UND CHAMPIGNON
- FRANCESA   17,00
GEMISCHTER SALAT, SCHWARZE OLIVEN, TOMATEN, GERÖSTETE PAPRIKASCHOTEN, ZIEGENKÄSE UND PREISELBEER-VINAIGRETT
- TOMATENSALAT  8,50



PIZZE
























0. FOCACCIA AL ROSMARINO, SAL Y ACEITE 🌾	7,50
ITALIENISCHES FOCACCIA BROT MIT SALZ, ROSMARIN UND OLIVENÖL	
1. MARINARA 🌾	8,00
TOMATENSAUCE, OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND OREGANO	
2. MARGHERITA 🌾 🍷	9,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND OREGANO	
3. PROSCIUTTO 🌾 🍷	11,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GEKOCHTER YORK-SCHINKEN	
4. PROSCIUTTO E FUNGHI 🌾 🍷	13,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER YORK-SCHINKEN UND CHAMPIGNON	
5. QUATTRO STAGIONI 🌾 🍷	14,00
TOMATEN SAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER YORK-SCHINKEN, CHAMPIGNON SPEISEPILZEN ARTISCHOCKEN UND OREGANO	
6. PUGLIESE 🌾 🍷	10,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND ZWIEBELN	
7. TONNO 🌾 🍷 🐟	11,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND THUNFISCH	
8. CALABRESE 🌾 🍷	11,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND SCHARFE SALAMI	
9. NAPOLETANA 🌾 🍷 🐟	11,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KNOBLAUCH UND OREGANO	
10. TONNO E CIPOLLE 🌾 🍷 🐟	11,50
TOMATEN SAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN UND THUNFISCH	
11. BUFALA 🌾 🍷	14,00
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA D.O.P. UND BASILIKUM	
12. ROMANA 🌾 🍷 🐟	12,30
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN UND OREGANO	
13. QUATTRO FORMAGGI 🌾 🍷	15,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ITALIENISCHER GORGONZOLA-KÄSE, ITALIENISCHER BRIE-KÄSE UND ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE	
14. VEGETARIANA 🌾 🍷	12,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GESCHNITTENES GEMÜSE	
15. RIPARO 🌾 🍷	15,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ITALIENISCHER SCAMORZA-KÄSE UND ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN	
16. ROMAGNOLA 🌾 🍷	14,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN	
17. DIAVOLA 🌾 🍷	15,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PAPRIKASCHOTEN UND SCHARFE SALAMI	
18. CAPRICCIOSA 🌾 🍷 🐟	15,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER YORK-SCHINKEN, CHAMPIGNON SPEISEPILZEN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, SARDELLEN, KAPERN UND OREGANO	





- 19. APPIANO**   14,50
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK UND ITALIENISCHER GORGONZOLA-KÄSE
- 20. GAMBERETTI E ZUCCHINE**    16,50
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZUCCHINIS, GARNELEN
- 21. ITALIA**   15,50
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FRISCHE RAUKE, ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE,
 OLIVENÖL UND ITALIENISCHER PARMA-SCHINKEN
- 22. VIGEVANO**   15,50
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZEN, SPECK UND TRÜFFELPASTE
- 23. MALLORQUINA**   15,00
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA KASE, ZIEGENKÄSE "SOBRASADA" UND HONIS
- 24. CALZONE**   14,00
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND GEKOCHTER YORK-HAM
- 25. CALZONE FARCITO**   15,00
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA , GEKOCHTER YORK-HAM UND CHAMPIGNON SPEISEPILZEN
- 26. PIZZA "BLANCA"**   14,50
 MOZZARELLA, ITALIENISCHER GORGONZOLA-KÄSE, ITALIENISCHER
 BRIE-KÄSE UND ITALIENISCHER PARMESAN-KÄSE
- 27. JAMES COOK**   15,00
 MOZZARELLA, TOMATEN SAUCE, YORK SCHINKEN UND ANANAS
- 28. "ST. AMBROS"**   15,50
 MOZZARELLA, TOMATEN SAUCE, FRISCHE EIERPFLANZEN, PARMESAN, BURRATA, SALAME MILANO
- 29. BARBECUE**   15,50
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA KASE, CHAMPIGNON, BRATHÄHNCHEN MIT
 HAUSEGEMACHTE BARBECUE SAUCE
- 30. PIZZA "AI FUNGHI"**   12,50
 TOMATENSAUCE, MOZZARELLA UND CHAMPIGNON













PASTA

- HAUSEGEMACHTE RINDFLEISCH-LASAGNE**     16,50
- RAVIOLI "ALLA SORRENTINA"**    16,50
 MIT KASE MOZZARELLA UND SPINAT IN TOMATENSAUCE
- "SPAGHETTI" MIT FRISCHEN VENUSMUSCHELN UND PETERSILIE**    18,50
- "FETTUCCINE" MIT STEINPILZEN IN EINER LEICHTEN PARMESAN-KÄSE-SAUCE**    16,50
- „SPAGHETTI“ MIT HAUSEGEMACHTEM FRISCHEM BASILIKUMPESTO NACH DEM REZEPT AUS GENOVA**    15,00
- „SPAGHETTI“ MIT HAUSEGEMACHTEM „RAGOUT ALLA BOLOGNESE“ (EINE FLEISCH - TOMATENSAUCE AUS BOLOGNA)**    15,00
- „SPAGHETTI ALLA CARBONARA“ MIT „PANCETTA“, EIER, PETERSILIE, PARMIGIANO UND SCHWARZEM PFEFFER**    16,00
- „SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO“ MIT KNOBLAUCH, PETERSILIE, GETROCKNETE CHILI-FLOCKEN UND NATIVEM OLIVENÖL EXTRA IN GROBZÜGIGER MENGE**   10,00











PASTA

PENNE MIT „ARRABBIATA-SAUCE“, EINE HAUSGEMACHTE SCHARFE TOMATENSAUCE	 	12,50
HAUSGEMACHTE GNOCCHI 4 KÄSE	  	16,50
PASTA MIT AUBERGINENTOMATEN, CASE "RICOTTA" UND BASILIKUM		15,00
SPAGHETTI "AGLIO E OLIO" MIT GARNELEN	   	17,00
SPAGHETTI "CACIO E PEPE"	 	16,50

GLUTENFREI...








ALLE PASTAS KÖNNEN ALS "GLUTEN" BESTELT WERDEN (EXTRA 2,00 € + 20 MIN)

FLEISCH

HÄNCHENSCHNIZEL ALLA MILANESE" (PANIERT UND AUSGEBACKEN) MIT GEMISCHTEM SALAT ODER POMMES FRITE	 	20,00
ANGUS ENTRECÔTE MIT KARTOFFELN UND GEMISCHTEM SALAT		25,00
 SAUTIERTES HÄHNCHEN MIT SOJASAUCE UND GEMÜSEN DER SAISON		17,00
RINDFLEISCHBURGER MIT POMMES FRITES UND SALAT	 	15,50



FISCH

 GROS FRITTIERTER FISCH: TINTENFISCHE, GARNELEN UND SARDELLEN	 	25,00
IN ALUFOLIE GEBACKENER SEEBARSCH MIT KARTOFFELN, KIRSCHTOMATEN UND SCHWARZEN OLIVEN		24,00
 GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL (TAPAS)		16,50
FRISCHE LACHSFILET AUF DÖNT ELLER MIT SALAD		24,00





DESSERT

- 👍 **DAS ORIGINALE TIRAMISU AUS ITALIEN** 7,50
(POPULÄRES ITALIENISCHES DESSERT MIT KAFFEE AROMATISIERT)
- SCHOCOLADENMOUSSE** 6,00
- “PANNACOTTA” (ITALIENISCHER SAHNE - PUDDING MIT ZITRONEN SCHALE BESTREUT)** 6,00
- BESTELLEN SIE UNSER TAGESDESSERT** 7,50



PREISE IN EURO, INKL. MWST



Best Seller



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

Wir wissen es zu schätzen, dass Kunden, die irgendeine Art von Allergie haben, den Kellner informieren

ALLERGEN-TABELLE



GLUTEN



EI



KREBSTIERE



FISCH



MILCH



SELLERIE



SENF



SOJA



ERDNÜSSE



SULFITE



LUPINI



MUSCHELN





BEBIDAS/DRINKS



REFRESCOS (400 CL.) CHILLED SOFT DRINKS GEKÜHLTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	4,00
ZUMO DE FRUTA FRUIT JUICE FRUCHTSAFT	4,00
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH NATURAL ORANGE JUICE FRISCHER GEPRESSTER ORANGENSAFT	5,80
AGUA (500 CL.) STILL WATER STILLES WASSER	3,00
AGUA CON GAS (500 CL.) SPARKLING WATER WASSER MIT KOHLENSÄURE	3,00
€ SANGRIA 1 LT	17,50
€ SANGRIA DE CAVA 1 LT	19,50
COPA DE SANGRÍA GLASS OF SANGRÍA EIN GLAS SANGRÍA	5,50
COPA DE SANGRIA DE CAVA GLASS OF CAVA SANGRIA EIN GLASS SANGRIA CAVA	6,50
COPA DE SANGRIA SIN ALCOOL GLASS OF SANGRIA WITHOUT ALCOHOL GLAS SANGRIA OHNE ALKOHOL	6,00
COPA DE VINO DELLA CASA TINTO, BLANCO, ROSADO GLASS OF VINE RED, WHITE, ROSÉ EIN GLAS ROT - WEISS - ROSÉ	5,00
COPA DE TINTO DE VERANO GLASS OF "TINTO DE VERANO" EIN GLASS "TINTO DE VERANO"	5,00
VASO DE LIMONADA CASERA CON LIMONES DE SOLLER GLASS OF HOMEMADE LEMONADE WITH SOLLER LEMONS GLAS HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT SOLLER-ZITRONEN	5,00
JARRA DE LIMONADA CASERA CON LIMONES DE SOLLER PITCHER OF HOMEMADE LEMONADE WITH SOLLER LEMONS KRUG MIT HAUSGEMACHTER LIMONADE MIT SOLLER-ZITRONEN	17,00





VINOS/WINES/WEINE

VINOS TINTOS | RED WINES | ROTWEINE

		
PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (PUGLIA)	5,50	25,00
ARNEGUI CRIANZA (RIOJA)	5,00	23,00
PONTORNO CHIANTI (CHIANTI D.O.C.G.)	5,50	25,00
CONDADO ORIZA CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO)		30,00
PRIMITIVO DI PUGLIA "SANTORO" (I.G.T. PUGLIA)		25,00
BELVENTO SIRENO (I.G.T. TOSCANA)		30,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA (I.G.T. VENETO)		67,00

VINOS BLANCOS | WHITE WINES | WEIBWEINE

PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (MALLORCA)	5,50	25,00
FERRERET MOLL (MALLORCA)		35,00
LA CAMIONETA (D.O. RUEDA)	5,00	22,00
ANALIVIA (SAUVIGNON BLANC)		27,00
PUERTA SANTA (D.O. RIAS BAIXAS)	6,00	28,00
GIÒ PINOT GRIGIO (VENEZIE DOC)	5,50	26,00
LUGANA BULGARINI (POZZOLENGO - BRESCIA)		35,00


VINOS ROSADOS | ROSE WINES | ROSÉWEINE

PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (MALLORCA)	5,50	25,00
MUCHO MÁS (VINO DE LA TIERRA)	5,00	22,00
BARDOLINO CHIARETTO (VALPOLICELLA - VENETO)	5,50	26,00

VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING WINES | SEKT

RIGOL BRUT NATURE (D.O. CAVA)	5,50	25,00
PROSECCO MARSURET (D.O. PROSECCO)	6,00	27,00

CERVEZAS/BEER

CERVEZA PEQUEÑA SMALL BEER KLEINES BIER VOM FASS	3,50
 CERVEZA GRANDE 0,5L PINT OF BEER GROBES BIER VOM FASS	6,00
MEDIANA - BOTTLE 33 CL. BOTTLE BIER 33 CL. FLASCHENBIER 33 CL.	5,00
CERVEZA 0/0 - FREE ALCHOOL BEER - ALKOHOLFREIE ALCOHOL-FREE BEER ALKOHOLFREIES BIER	4,00
CERVEZA ITALIANA ITALIAN BOTTLE BIER 33 CL. ITALIENISCHES FLASCHENBIER 33 CL.	6,00





CAFÉS Y INFUSIONES/COFFEE AND TEA

CAFÉ SOLO	2,00
ESPRESSO	
CAFÉ DOUBLE	4,00
DUBBLE COFFE	
CAFÉ CORTADO/MACCHIATO	2,50
ESPRESSO WITH MILK FOAM	
ESPRESSO MIT MILCHSCHAUM	
CAFÉ CON LECHE	3,00
MILK WITH COFFEE	
MILCH MIT KAFFEE	
CAPPUCCINO ITALIANO	3,00
ITALIAN CAPPUCCINO	
ITALIENISCHER CAPPUCCINO	
CARAJILLO	3,50
ESPRESSO WITH LICOR	
ESPRESSO MIT LICOR	
CAFÉ AMERICANO	4,00
BLACK COFFEE	
SCHWARZER KAFFEE	
TÉS E INFUSIONES	3,00
TEAS & INFUSIONS	
SCHWARZER + AROMATISIERTER TEE	

LICORES/LIQUORS

LICORES NACIONALES ESPAÑOLES	
BRANDY (NACIONAL)	6,50
BRANDY SUAU (MALLORCA) 15 AÑOS	9,00
BRANDY CARDENAL MENDOZA	9,00
HIERBAS DE MALLORCA/DULCE, MESCLADA, SECA	4,50
PALO DE MALLORCA	4,50
PACHARÁN	4,50
LICORES ITALIANOS	
SAMBUCA "MOLINARI"	6,00
RAMAZZOTTI	6,00
AVERNA	6,00
FERNET BRANCA	6,00
CYNAR (DE ALCACHOFAS)	6,00
AMARETTO DI SARONNO "ORIGINALE"	6,00
LIMONCELLO	5,00
WHISKEY	
J&B	7,00
JONNY WALKER RED LABEL	7,00
SINGLE MALT (SCOTCH)	8,00
BAILEYS (CREMA AL CAFFÈ)	6,50
NUESTRA SELECTION DE GRAPPA	
GRAPPA BIANCA DE LA CASA	6,50
GRAPPA AMARILLA DE LA CASA	7,00
COCKTAIL/COMBINADOS	10,00

ST. AMBROS



Plaza d'en Coll 4,7,11
07001 Palma de Mallorca
Tel. 971 72 52 26
info@st-ambros.com

Review us on Google!
Just visit:

