

La Ciambella Bar à Vin con Cucina

I dessert ...

Tiramisù

€ 7

Focaccina di pan brioche con gelato artigianale al latte di mandorle

Homemade brioche bread with ice cream to almond milk
Pain brioche à la crème glacée de lait d'amande

€ 7

Soffice al doppio cioccolato con crumble di amaretti

Soft double chocolate with crumble amaretti cookies
Mousse à double chocolat avec crumble des biscuits amaretti

€ 7

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio

Trifle liquer-soaked sponge with a filling of cream and chocolat
Gâteau à base de génoise imbibe d'alcool, de crème pâtissière et de chocolat

€ 7

Tenerina al cioccolato con crumble d'arancia e gelato artigianale alla crema

Chocolate cake with orange crumble and artisanal ice cream
Gâteaux au chocolat avec crumble à l'orange et la crème glacée

€ 7

I gelati artigianali provengono da FRIGO della Chef Cristina Bowerman

La Ciambella Bar à Vin con Cucina

... e non solo!

Bon bon al cioccolato bianco e infuso caldo all'Aphrodisiac X-GIN

White chocolate Bon Bon and hot infusion with Aphrodisiac X-GIN

Bon bon de chocolat blanc et infusion chaude de Aphrodisiac X-GIN

€ 7

Café Gourmand

Il caffè Universal abbinato a una piccola selezione della nostra pasticceria

Our coffee accompanied with a small selection of home pastries

Café de la maison Universal avec une petite sélection de nos pâtisseries

€ 7

Selezione di formaggi italiani abbinati a mieli e confetture

Selection of italian cheeses served with honey and preserves

Sélection de fromages italiens accompagné de miel et marmelade

€ 10

Negroni Keynco

infuso al tea nero e caramello servito su una sfera di ghiaccio al Campari e vermouth artigianale

Negroni cocktail Keynco brand, infused with black tea and caramel debt on an ice ball at Bitter and Vermouth

Negroni cocktail de la maison Keynco, infuse de thé noir et de caramel servi avec une boule de glace au bitter et vermouth artisanat

€ 12

Per chiudere in dolcezza

I vini da dessert

Dessert wines

Piemonte

Calice Bottiglia

Ceretto -Alba (CN)-

Barolo Chinato

€ 11 € 48

Vino aromatizzato con china ed erbe di langa

Friuli

Scubla -Ippolis di Premariacco (UD)-

Riesling passito al vento **375 ml**

€ 12 € 45

Emilia Romagna

Torre San Martino -Modigliana (FC)-

Vigna Oro vendemmia tardiva 2015 **500 cl**

€ 9 € 35

Da uve stramature di Albana

Toscana

Boscarelli -Montepulciano (SI)-

Familiae Vinsanto di Montepulciano 2007 **375 ml**

€ 15

Malvasia, Trebbiano e Grechetto

Umbria

Antonelli -Montefalco (PG)-

Montefalco Sagrantino Passito 2010 **375 ml**

€ 12

Marche

Fattoria San Lorenzo -Montecarotto (AN)-

Frigidus Passito di Verdicchio Dicembre 2009 **50 cl**

€ 12 € 45

Lazio

Calice Bottiglia

Casale Certosa -Roma (RM)-

Malvasia Puntinata Passito 2015 **500 cl**

€ 6 € 27

Merumalia -Frascati (RM)-

Canto Cannellino di Frascati 2016 **500 ml**

€ 10 € 32

Malvasia del Lazio e Greco

Marco Carpineti -Cori (LT)-

Ludum Passito di Bellone 2015 **50 cl**

€ 10 € 35

Famiglia Cotarella -Montecchio (TR)-

Pomele Aleatico 2017 **500 ml**

€ 7 € 26

Passirò Roscetto 2016 **0,375 ml**

€ 9 € 30

Campania

La Sibilla -Bacoli (NA)-

Passio passito di Falanghina 2011 **500 cl**

€ 12 € 50

Germania

Dr. Bürklin Wolf -Wachenheim an der Weinstraße-

Wachenheimer Riesling Auslese 2015 **375 ml**

€ 17 € 64

Portogallo

Dow's -Vila Nova de Gaia-

Porto Tawny 6 Anni

€ 6

Old Tawny Porto 10 Anni Matured in seasoned oak casks

€ 10

Spirits & Co.

Amarì e liquori

Gli artigianali

Mondino amaro Bavarese biologico 18% vol.	€ 6
Opificio Italia Vermouth Cuve Excellence Bianco Dry 21% vol.	€ 5
Anselmo Vermouth Riserva ricetta antica 17 % vol.	€ 6
Joseph Cartrone crème de cassis de Bourgogne 15% vol.	€ 6

I classici

Amaro del capo 35 % vol.	€ 4
Averna 29 % vol.	€ 4
Montenegro 23 % vol.	€ 4
Pastis 51 Pastis de Marseille 45% vol.	€ 5

Grappe

Produttori del Barbaresco -Piemonte-

Grappa di Barbaresco 42% vol.	€ 7
Grappa di Barbaresco Invecchiata 42% vol.	€ 9

Berta -Veneto-

Roccanivo Grappa invecchiata di Barbera 2008 43% vol.	€ 12
Magia 2005 distillato d'uva 43% vol.	€ 17

Capovilla -Veneto-

Grappa Triple "A" Punto G 2011 45% vol.	€ 8
---	-----

Bas Armagnac

Château de Maniban -Francia-

Bas-Armagnac V.S 40% vol.	€ 10
---------------------------	------

Mezcal

Gracias a Dios -Messico-

Mezcal Espadín Reposado 45% vol.

€ 8

I Rum

Santa Teresa -Venezuela-

Selecto blend de rones extra anejos 40% vol.

€ 6

Flor de Caña -Nicaragua-

Ron Centenario 18 anni 40% vol.

€ 15

Zacapa -Guatemala-

Ron Sistema Solera Gran Reserva 23 Anni 40% vol.

€ 10

J.Bally -Martinica-

Rhum Ambrè Agricole 45% vol.

€ 10

Bristol Classic Rum -Trinidad-

Reserve Rum of Trinidad 10 Anni Caroni 46% vol.

€ 18

Selezione di cioccolati

€ 6

Selection of chocolates

Sélection de chocolats

Whisky

Oban -Scozia-

West Highland Single Malt Scotch Whisky 14 years 43% vol. € 9

Caol ila -Scozia-

Islay Malt Scotch Whisky 12 years 43% vol. € 10

Laphroaig -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 10 years 40% vol. € 9

Lagavoulin -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 16 years 43% vol. € 12

Nikka -Giappone-

Whisky From the Barrel 51,4 % vol. € 12

Knob Creek -America-

Kentucky straight Bourbon Whiskey 50% vol. € 9

Tea, Tisane e Infusi

Tè verde tostato Houjicha a basso contenuto di teina	€ 3
Tè verde Sencha Uji Kyoto	€ 4
Tè Nero English Breakfast	€ 3
Tè bianco moonlight	€ 5
Tisana ayurvedica di zenzero e ibisco	€ 3
Tisana di té cinese a foglia grande, radice di liquirizia e finocchio	€ 4
Tisana al tiglio, camomilla e rosa canina	€ 3
Tisana al te nero, uva passa, arancio, erica e boccioli di rosa	€ 5
Infuso di foglie di menta piperita	€ 3
Infuso di fiori di camomilla biologica	€ 3
Infuso di fiori e foglie di tiglio	€ 4
Infuso di foglie di melissa	€ 4
Selezione della nostra piccola pasticceria	€ 4
<i>Selection of our small pastry</i>	
<i>Sélection de notre petite pâtisserie</i>	

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti di base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

Disponiamo di una “agenda allergeni” per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni curiosità al riguardo e di evitare sensibili reazioni indesiderate.

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenente glutine, cioè: frumento, segale, orzo avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Molluschi e prodotti derivati
6. Arachidi e prodotti derivati
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti derivati, compreso il lattosio
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci (Junglas regla), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
10. Sedano e prodotti derivati
11. Senape e prodotti derivati
12. Semi di sesamo e prodotti derivati
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/L espressi in termini do SO₂ tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

We advise the kind customers that our dishes can contain, as basic constituents or in traces, some substances considered allergens and indicated below.

We have an "allergen LIST" for all the products we serve, which we update continuously, to allow our staff to satisfy any curiosity about it and to avoid sensitive unwanted reactions.

The list of allergens indicated in Annex II of the EC Regulation 1169/11

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley oats, spelled, khorasan wheat and their hybridized strains and derived products
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and derived products
4. Fish and derived products
5. Molluscs and derived products
6. Peanuts and derived products
7. Soy and soy products
8. Milk and milk products, including lactose
9. Nuts of almonds (*Amygdalus communis* L), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Junglas regia*), cashew nuts (*Western Anacardium*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, other than nuts used for the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.
10. Celery and derived products
11. Mustard and derived products
12. Sesame seeds and derived products
13. Lupine and lupine-based products
14. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions

Some foods may come from freezing by a blast chiller.