



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

I dessert ...

The desserts ...

Focaccina di pan brioche con gelato artigianale al latte di mandorle

Homemade brioche bread with almond milk ice cream

Pain brioche à la crème glacée de lait d'amande

€ 7

Soffice al doppio cioccolato con crumble di amaretti

Double chocolate mousse with crumbled 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 chocolate

Gâteau à base de génoise imbibe d'alcool, de crème pâtissière et de chocolat

€ 7

Tartelletta al limone e mentuccia meringata

Lemon tart and mint meringue

Tarte au citron et menthe meringuée

€ 8

Rocher alla pera e zabaione al passito

Caramelised pear mousse, dipped in walnut dark chocolate with passito sabayon

Rocher au chocolat et poire avec zabaglione à le vin doux

€ 9



I gelati artigianali provengono da FRIGO della Chef Cristina Bowerman

The

artisan ice creams come from FRIGO brand of the Chef Cristina Bowerman

... E non solo!

... And not only!

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 miele e confettura

Selection of italian cheeses served with honey and preserves
Sélection de fromages italiens accompagné de miel et marmelade

€ 15

Negroni Keynco

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

Negroni cocktail Keynco brand, infused with black tea and caramel debt on an ice ball at bitter and vermouth
Negroni de la maison Keynco, infuse de thé noir et caramel avec une boule de glace au bitter et vermouth

€ 12

La combinazione perfetta

The perfect combination

La tartelletta con l'infuso caldo di foglie di melissa

Tart with hot infusion of lemon balm leaves
Tarte avec l'infusion chaude de feuilles de mélisse

€ 10



Pastry Chef Francesco Aielli

I vini da dessert

Dessert wines

Calice Bottiglia

Piemonte

Cappellano Dott. Giuseppe -Serralunga d'Alba (CU)-

Nell' 800 Giuseppe Cappellano, farmacista di Serralunga, mise a punto la ricetta originale del Barolo Chinato, proponendolo come "lenitivo medicamentoso e antimalarico".

Barolo Chinato 50 cl	€ 15	€ 54
Barolo (Nebbiolo) invecchiato, estratto di china calistaia, erbe aromatiche e spezie rimangono un segreto di famiglia		

Veneto

Venturini -San Floriani (VR)-

Recioto della Valpolicella Classico 2015 375 ml	€ 10	€ 30
Corvina Veronese, Molinara e Rondinella		

Friuli

Gravner -Oslavia (GO)-

8.9.10.	€ 80	€ 420
Riserva di uve Ribolla con Botritys Cinerea, raccolte il 23 novembre 2008, il 12 novembre 2009 e il 15 novembre 2010, fermentate in anfora e affinate in piccole botti di rovere.		



	Calice	Bottiglia
Emilia Romagna		
Torre San Martino -Modigliana (FC)-		
Vigna Oro vendemmia tardiva 2015 500 cl Da uve stramature di Albana	€ 9	€ 35
Marche		
Fattoria San Lorenzo -Montecarotto (AN)-		
Frigidus Passito di Verdicchio dicembre 2009 50 cl	€ 12	€ 45
Campania		
La Sibilla -Bacoli (NA)-		
Passio passito di Falanghina 2011 500 cl	€ 12	€ 50
Sicilia		
Marco de Bartoli -Pantelleria (TP)-		
Vecchio Samperi Grillo	€ 12	
Portogallo		
Dow's -Vila Nova de Gaia-		
Porto Tawny 6 Anni	€ 6	

L'abbinamento

The combination



Il Frigidus passito di Verdicchio con la focaccina di pan brioche
The Frigidus sweet wine with the brioche focacina

€ 15

Spirits & Co.

Vermuth, Amari e liquori

Gli artigianali

Opificio Italia Vermouth Cuve Excellence Bianco Dry 21% vol.	€ 5
Carpano Vermouth antica formula 16,5% vol.	€ 6
Flli. Gancia & C. Vermuth rosso di Torino ricetta del 1852 17% vol.	€ 6
Bordiga Vermouth rosso di Torino storica ricetta 18% vol.	€ 5
Mulassano Vermuth rosso di Torino 18% vol.	€ 6
VER.MÓ Vermouth rosso di Torino a base di vaniglia e agrumi 17% vol.	€ 7
Mondino amaro bavarese biologico a base di 25 erbe 18% vol.	€ 7
Flli. Gancia & C. Fernet-Gancia	€ 6
Bordiga St.Hubertus amaro riserva 38% vol.	€ 6
Bordiga Chiot Montamaro 18% vol.	€ 5
F.lli De Santanna amaro di Belvedere 21% vol.	€ 4
Joseph Cartron Crème de Cassis de Bourgogne 15% vol.	€ 6
Bordiga Pastis Pruvencal liquore all'anice delle Alpi Marittime 45% vol.	€ 5

I classici

Amaro del capo 35 % vol.	€ 4
--------------------------	-----



Averna 29 % vol. € 4

Montenegro 23 % vol. € 4

Grappe

Berta -Piemonte-

Magia 2005 distillato d'uva 43% vol. € 17

Bordiga -Piemonte-

Grappa invecchiata di Moscato 40% vol. € 6

Grappa invecchiata di Nebbiolo 40% vol. € 7

Grappa invecchiata di Barolo 40% vol. € 8

Capovilla Distillati -Veneto-

Grappa di Bassano 2013 41% vol. € 6

Grappa di Moscato Giallo 41% vol. € 9

Grappa di Ribolla di Josko Gravner raccolta anno 2008 52% vol. € 15

Grappa di Breg di Josko Gravner raccolta anno 2008 52% vol. € 15

I distillati di frutta

Mele Gravensteiner 41% vol. € 8

Marco Carpineti -Lazio-

Grappa di Nero Buono 42% vol. € 7

Cognac

Hine -Cognac-

Rare Cognac Fine Champagne VSPO 40% vol. € 12



Vodka

Russian Standard -Russia-

Imperia crystal quartz filtered 40% vol. € 15

Reinassance Perfect -Moldavia-

Vodca Exclusiv N. 1 40% vol. € 6

Rum

Flor de Caña -Nicaragua-

Ron Centenario 18 anni 40% vol. € 15

J.Bally -Martinica-

Rhum Ambrè Agricole 45% vol. € 10

Bristol Classic Rum -Trinidad-

Reserve Rum of Trinidad 10 anni Caroni 46% vol. € 18

Samaroli -Guyana-

Demerara Rum 2001, distillato nell'isola di Demerara e poi fatto invecchiare
in Scozia in botti di Whisky per 16 anni 45% vol. € 25

Don Papa -Filippine-

Rum invecchiato in botti di quercia 40% vol. € 8

Zacapa -Guatemala-

Rum Centenario Sistema Solera 23 anni 40% vol. € 10



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

Selezione di cioccolati

€ 6

Mezcal

La Medida -Messico-

Mezcal Artesanal Joven 40% vol.

€ 9

Whisky

Laphroaig -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 10 years 40% vol.

€ 9

Caol Ila -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 12 years 43% vol.

€ 8

Lagavoulin -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 16 years 43% vol.

€ 12

Oban -Scozia-

Highland Single Malt Scotch Whisky 12 years 43% vol.

€ 10

Woodford Reserve Distillery -America-

Kentucky Straight Bourbon Whisky Double Oaked 43,2% vol.

€ 10



Tea, Tisane, Infusi e Caffè

Tè verde tostato Houjicha a basso contenuto di teina	€ 3
Tè Nero English Breakfast	€ 3
Tè Earl Grey Impérial al bergamotto di Mariage Frères	€ 5
Tisana ayurvedica di zenzero e limone	€ 4
Tisana di té cinese a foglia grande, radice di liquirizia e finocchio	€ 4
Tisana rilassante al tiglio, camomilla e rosa canina	€ 3
Infuso di fiori di camomilla biologica	€ 3
Infuso di fiori e foglie di tiglio	€ 4
Infuso di foglie di melissa	€ 4
Universal Caffè	€ 3
Universal Caffè decaffeinato	€ 4



Selezione della nostra piccola pasticceria

€ 5

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 regia*), 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 di SO₂ tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.