



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

Crema Catalana con cioccolato bianco e frutti di bosco

Catalan cream with white chocolate and berries
Crème catalane au chocolat blanc et baies sauvage

€ 8

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio

Trifle liquor-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



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

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

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



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Pastry Chef Francesco Aielli

I vini da dessert

Dessert wines

Calice **Bottiglia**
Glass Bottle

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

Friuli

Gravner -Oslavia (GO)-

8.9.10. **75 ml**

€ 80 € 420

Riserva di uve Ribolla con Botrytis 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.

Emilia Romagna

La Stoppa -Rivergaro (PC)-

Vigna del volta 2009 **50 cl**

€ 12 € 45

Da uve appassite di Malvasia di Candia Aromatica



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

	Calice	Bottiglia
	Glass	Bottle
Toscana		
Acquabona -Isola d'Elba (LI)-		
Aleatico passito dell'Elba 2010 375 ml	€ 8	
Marche		
Fattoria San Lorenzo -Montecarotto (AN)-		
Frigidus Passito di Verdicchio dicembre 2009 50 cl	€ 12	€ 45
Lazio		
Marco Carpineti -Cori (LT)-		
Ludum Passito da uve Arciprete 2016 50 cl	€ 8	€ 30
Merumalia -Frascati (RM)-		
Canto Cannellino di Frascati 2016 500 ml	€ 9	€ 35
Malvasia del Lazio e Bombino		
Campania		
La Sibilla -Bacoli (NA)-		
Passio passito di Falanghina 2011 500 cl	€ 12	
Spagna		
Lustau -Jerez de la Frontera-		
Sherry Pedro Ximénez Murillo	€ 12	



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Portogallo

Dow's -Vila Nova de Gaia-

Porto Tawny 6 Anni

€ 6

L'abbinamento

The pairing

Il Ludum passito di Carpineti con la focaccina di pan brioche
The sweet wines "Ludum" with homemade brioche bread with almond milk ice cream
Le vin doux "Ludum" avec le pain brioche à la crème glacée de lait d'amande

€ 13



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Spirits & Co.

Vermouth, amari e liquori artigianali

Vermouth, bitter and artisanal liqueurs

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
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 40% vol.	€ 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
Sarandrea Sambuca Vecchia orto del Centauro Monti Ernici 42% vol.	€ 5
Sarandrea Limoncello ricetta tradizionale 30% vol.	€ 4
Sarandrea Nocino 40% vol.	€ 4



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Grappe

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

I distillati di frutta

Mele Gravensteiner 41% vol. € 8

Marco Carpineti -Lazio-

Grappa di Nero Buono 42% vol. € 7

Calvados

Château du Breil -Normandia-

Fine Calvados Pays d'Auge 40% vol. € 8

Cognac

Hine -Cognac-

Rare Cognac Fine Champagne VSOP 40% vol. € 12



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Armagnac

Marquis de Montesquiou -Armagnac-

Armagnac Reserve double maturation 40% vol. € 8

Clos Martin -Armagnac-

Bas Armagnac aged 8 years VSOP 40% vol. € 10

Sake

Sho Chiku Bai -America-

Classic Junmai Sake 15% vol. € 4

Vodka

Russian Standard -Russia-

Imperia crystal quartz filtered 40% vol. € 15

Reinassance Perfect -Moldavia-

Vodca Exclusiv N. 1 40% vol. € 6

Mezcal

La Medida -Messico-

Mezcal Artesanal Joven 40% vol. € 9

Rum

Flor de Caña -Nicaragua-

Ron Centenario 18 anni 40% vol. € 15

J.Bally -Martinica-



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Rhum Ambrè Agricole 45% vol. € 10

I Rum

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

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

Nikka -Giappone-



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Whisky from the barrel double matured 51% vol. € 8

Tea, Tisane, Infusi e Caffè

Tea, herbal tea, herbal infusion and coffee

Tè verde tostato Houjicha a basso contenuto di teina € 3

Tè Nero English Breakfast € 3

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

Infuso di foglie di menta € 4

Universal Caffè € 3

Universal Caffè decaffeinato € 4

Selezione della nostra piccola pasticceria € 5

A little selection of our pastry



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Selezione di cioccolati

€ 6

Chocolate selection

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 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.



La Ciambella

BAR À VIN CON CUCINA