

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

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 -Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

La Ciambella
Bar à Vin con Cucina

Menù degustazione Tradizionale

Lesso alla Picchiapò

Bucatino Pastificio Mancini all'amatriciana **1.8.**

Agnello allo scottadito e peperoni in agrodolce

Focaccina di pan brioche e gelato al latte di mandorle **1.8.9.**

€ 40

Percorso di vini al calice in abbinamento 14. € 20

Menù degustazione Bar à Vin

Farinata di ceci con stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore **8.14.**

Spaghettoni Pastificio Mancini alla carbonara con guanciale croccante **1.3.8.**

Tartare di manzo battuta al coltello alla francese con maionese al cipollotto **3.11.**

Selezione di formaggi abbinati a mieli e confetture **3.9.**

Bon bon al cioccolato bianco e infuso caldo all'Aphrodisiac X-GIN **8.9.**

€ 50

Percorso di vini al calice in abbinamento 14. € 30

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo

Per iniziare

Prosciutto di pura razza Mangalica con scarola stufata nelle alici, capperi e olive di Gaeta 4.	€ 20
Selezione di formaggi italiani abbinati a mieli, mostarde e confetture 8.9.	€ 15
Polpette di formaggio con salsa di pomodoro e basilico 1.3.8.	€ 13
La "caprese" ... pomodoro Pachino Marinda grigliato e stracciatella pugliese 8.	€ 10
Trippa alla romana con pecorino e menta 8.10.	€ 9
Lesso alla Picchiapò	€ 9

Le farinate di ceci

Classica con sale, pepe, olio e rosmarino	€ 5
Stracciatella pugliese e alici 8.4.	€ 10
Lardo d'agnello farcito ai pomodori secchi, noci e miele 9.	€ 10
Mortadella, miele e pistacchi di Bronte tostiti 9.	€ 12
Stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore 8.4.	€ 13
Baccalà mantecato 4.	€ 14

Cestino di pane 1.3.6.8.9.12. € 3

Dall' orto

Purée di fave e cicoria ripassata	€ 7
Peperoni in agrodolce con cipolla bianca e zenzero fresco	€ 7
Ratatouille	€ 8
Fagioli Corallo stufati con pomodoro fresco e cipolla bianca	€ 7

Le tartare

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto e mais croccante 3.7.11.	€ 18
Battuta al coltello di razza piemontese con maionese di patate e formaggio alla birra rossa 3.8.	€ 18
Tartare di daino "Progetto selvaggina" con uovo tiepido croccante, arance e capperi 3.11.	€ 18

Cestino di pane **1.3.6.8.9.12.** € 3

La pasta

Tonnarello cacio e pepe 1.3.8.	€ 12
Spaghettoni Pastificio Mancini alla carbonara con guanciale croccante 1.3.8.9.	€ 14
Mezza Manica Pastificio Mancini con ragù di coniglio leprino della Tuscia e olive taggiasche 1.8.	€ 14
Linguina aglio, olio, peperoncino e Bottarga di Niedditas 1.4.	€ 15

I secondi

Agnello con polvere di capperi di Pantelleria e purea di peperone affumicato ai rami d'ulivo 1.3.10.	€ 20
Pancia di maiale con porro saltato al burro salato di Normandia e riduzione alla birra 1.8.	€ 18
Millefoglie di chianina con asparagi e gel di lamponi 8.	€ 18
Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia 8.	€ 18
Piccione in tre sostanze 6.8.9.12.	€ 22
Parmigiana di melanzane con provola affumicata 3.8.	€ 12
Tatakya di tonno ai pistacchi di Bronte con guacamole e la ceviche con maionese di soia 3.4.7.9.10.	€ 22

Chef

Francesca Ciucci

Sous Chef

Francesco Aielli

La Ciambella Bar à Vin con Cucina

I dessert ...

Tiramisù 1.3.8.9.

€ 7

Focaccina di pan brioche con gelato artigianale al latte di mandorle 1.3.8.9.

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 8.9.

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

€ 7

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio 1.3.8.

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 3.8.9.

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

€ 7

Bon bon al cioccolato bianco e infuso caldo all'Aphrodisiac X-GIN 8.9.

White chocolate Bon Bon and hot infusion with Aphrodisiac X-GIN
Bon bon de chocolat blanc et infusion chaude de Aphrodisiac X-GIN

€ 7

I Gelati artigianali provengono da FRIGO della Chef Cristina Bowerman

La Ciambella Bar à Vin con Cucina

... e non solo!

Café Gourmand

Il caffè Universal abbinato a una piccola selezione della nostra pasticceria 1.3.8.9.

Our coffee accompanied with a small selection of home pastries
Café de la maison Universal avec une petite sélection de nos pâtisseries

€ 7

Selezione della nostra piccola pasticceria 1.3.6.8.9.14.

Selection of our small pastry
Sélection de notre petite pâtisserie

€ 4

Selezione di cioccolati 1.6.7.8.9.

Selection of chocolates
Sélection de chocolats

€ 6

Selezione di formaggi italiani abbinati a mieli e confetture 8.9.

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 8.

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

Pastry Chef Francesco Aielli