



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

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

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 con pomodoro e mentuccia romana

Bucatino Pastificio Mancini all'amatriciana 1.8.

Agnello I.G.P. romano allo scottadito e peperoni in agrodolce

Focaccina di pan brioche e gelato al latte di mandorle 1.3.8.9.

€ 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 4.8.

Linguina Pastificio Mancini aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine 1.4.

Tartare di capasanta con bottarga di corallo, burro e alici e cialda gratinata 1.4.5.8.

Baccalà con broccoletti e pomodoro semi-dry dell'Azienda Agricola Paglione 4.7.

Bon bon al cioccolato bianco e infuso caldo all'Aphrodisiac X-GIN 8.

€ 60

Percorso di vini al calice in abbinamento 14. € 35

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Per iniziare

Polpettine di formaggio con salsa di pomodoro e basilico 1.3.8.	€ 13
La “caprese”, pomodoro Pachino Marinda grigliato e stracciatella pugliese 8.	€ 12
Lingua, salsa verde e giardiniera croccante 3.4.10.	€ 12
Trippa alla romana con pecorino e menta 8.10.	€ 10
Animelle e carciofi croccanti in salsa fredda di alici 3.4.8.	€ 16
Lesso alla Picchiapò con pomodoro fresco e mentuccia romana	€ 10

Le farinate di ceci

Classica con sale, pepe, olio d’oliva e rosmarino	€ 6
Pesto di sedano, chips di rapa bianca e gel di melograno 9.10.	€ 12
Puntarelle e alici del mar del Cantabrico 4.	€ 13
Stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore 4.8.	€ 13
Baccalà mantecato al profumo di lime 4.	€ 14



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Il nostro cestino di pane 1·3·6·8·9·12· € 3

Dall' orto

Purée di fave e cicoria ripassata	€ 8
Peperoni in agrodolce con cipolla bianca e zenzero fresco	€ 7
Finocchi stufati con olive nere di Gaeta e datterini	€ 7
Verza saltata con nocciole piemontesi e mirtillo disidratato 9.	€ 7

Le tartare

Tartare di capasanta con bottarga di corallo, burro e alici e cialda gratinata 1.4.5.8.	€ 20
Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto 3.11.	€ 18
Battuta al coltello di razza piemontese con pere, noci e mousse al pecorino 8.9.11	€ 19
Tartare di daino "Progetto selvaggina" con uovo tiepido croccante, arance e capperi 3.11.	€ 18



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Il nostro cestino di pane 1.3.6.8.9.12. € 3

La pasta

*“Esiste un’azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano”
Mancini Pastificio Agricolo la nostra pasta artigianale di grano duro.*

Spaghettoni alla carbonara con guanciale croccante 1.3.8.	€ 15
Fusilli lunghi con ragù bianco di faraona e mandarino con pinoli tostati e porro 1.8.9.10.	€ 14
Linguina aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine 1.4.	€ 15
Tonnarello cacio e pepe 1.3.8.	€ 13

I secondi

Agnello con purea di peperone affumicato e polvere di capperi di Pantelleria	€ 22
Millefoglie di chianina con asparagi e gel di ribes rosso 8.	€ 18
Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia 8.	€ 18
“Pancetta e Piselli”	€ 20
Parmigiana di melanzane con provola affumicata 3.8.	€ 13
Baccalà con broccoletti e pomodoro semi-dry dell’Azienda Agricola Paglione 4.7.	€ 25



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Chef Francesca Ciucci - Sous Chef Francesco Aielli

1 dessert...

The dessert

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.

Double chocolate mousse 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

Tartelletta al limone e mentuccia meringata 1.3.8.9.

Lemon tart and mint meringue
Tarte au citron et menthe meringuée

€ 8

Rocher alla pera e zabaione al passito 1.3.8.9.

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 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.

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

€ 15

Negroni Keynco

**infuso al tea nero e caramello servito su una sfera di ghiaccio al bitter e vermouth
artigianale 8.**

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