

*La Ciambella*  
*Bar à Vin con Cucina*

*Menù degustazione Tradizionale*

Lesso alla Picchiapò con pomodoro e mentuccia romana

Bucatino Pastificio Mancini all'amatriciana

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

Focaccina di pan brioche e gelato al latte di mandorle

€ 40

**Percorso di vini laziali al calice € 20**

*Menù degustazione Bar à Vin*

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

Spaghettone Pastificio Mancini alla carbonara con guanciale croccante

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto e mais croccante

Selezione di formaggi abbinati a mieli e confetture

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

€ 50

**Percorso di vini al calice in abbinamento € 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	€ 20
Selezione di formaggi italiani abbinati a mieli, mostarde e confetture	€ 15
Polpette di formaggio con salsa di pomodoro e basilico	€ 13
La "caprese" ... pomodoro Pachino Marinda grigliato e stracciatella pugliese	€ 10
Trippa alla romana con pecorino e menta	€ 9
Lesso alla Picchiapò	€ 9

### *Le farinate di ceci*

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

*Cestino di pane € 3*

### *Dall' orto*

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

### *Le tartare*

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

## *La pasta*

Tonnarello cacio e pepe	€ 12
Spaghettoni Pastificio Mancini alla carbonara con guanciale croccante	€ 14
Mezza Manica Pastificio Mancini con ragù di coniglio leprino della Tuscia e olive taggiasche	€ 14
Linguina Pastificio Mancini Aglio, Olio, Peperoncino e Bottarga di Niedditas	€ 15

## *I secondi*

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

*Chef*

*Francesca Ciucci*

*Sous Chef*

*Francesco Aielli*

**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 SO<sub>2</sub> 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.**