



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 al calice in abbinamento € 20

Menù degustazione Bar à Vin

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

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

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto

Selezione di formaggi italiani abbinati a miele e confettura

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

Polpettine di formaggio con salsa di pomodoro e basilico	€ 13
La “caprese invernale”, pomodoro Pachino Marinda leggermente grigliato e stracciatella pugliese	€ 10
Lingua, salsa verde e giardiniera croccante	€ 12
Trippa alla romana con pecorino e menta	€ 9
Animelle e carciofi croccanti con salsa fredda di alici	€ 16
Lesso alla Picchiapò con pomodoro e mentuccia romana	€ 10

Le farinate di ceci

Classica con sale, pepe, olio d’oliva e rosmarino	€ 6
Puntarelle e alici del mar del Cantabrico	€ 13
Stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore	€ 13
Baccalà mantecato al profumo di lime	€ 14

Il nostro cestino di pane € 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	€ 7

Le tartare

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto	€ 18
Battuta al coltello di razza piemontese con pere, noci e mousse al pecorino	€ 19
Tartare di daino "Progetto selvaggina" con uovo tiepido croccante, arance e capperi	€ 18

Il nostro cestino di pane € 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	€ 15
Fusilli lunghi con ragù bianco di faraona, castagne e funghi	€ 14
Linguina aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine	€ 15
Tonnarello cacio e pepe	€ 13
Vermicelli di riso broccoli e arzilla con focchi di tonno essiccato	€ 14

I secondi

Agnello con purea di peperone affumicato ai rami d’ulivo e polvere di capperi di Pantelleria	€ 22
Millefoglie di chianina con broccoli siciliani e mandorle leggermente tostate	€ 18
Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia	€ 18
Petto d’anatra laccato in agrodolce con funghi shiitake e bambù	€ 28
Parmigiana di melanzane con provola affumicata	€ 12
Baccalà con broccoletti e pomodoro semi dry dell’Azienda Agricola Paglione	€ 25

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 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

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 A VIN CON CUCINA

La Sala

Mirka Guberti e Radion Girleanu

Marco Montella

Luca Scivoletto

Simone Rizzitelli

Emanuele Romagnoli

Francesco Di Franco

La Cucina

Francesca Ciucci e Francesco Aielli

Riccardo Ambroso

Shahin Mia

Francesco Rocco

Edoardo Febbi

Masud Mazumder