



Casa Ciambella

Antipasti

Animelle & Puntarelle 4.8.
€ 16

Trippa alla romana con pecorino e menta 8.10.
€ 8

Polpettine di formaggio con salsa di pomodoro e basilico 1.3.8.
€ 12

Roma-Barcellona in un giorno
Bocadillo di moscardini nostrani, salsa aioli e lattuga 1.5.8.9.
€ 14

Hummus e Baccalà con “pop-corn” di ceci 4.12.
€ 16

Puré di fave e cicoria ripassata
€ 7

Farinata di ceci con scarola saltata con olive nere di Gaeta, uvetta e acciughe del Cantabrico 4.
€ 10

Farinata di ceci con stracciatella pugliese, cipolla di Tropea caramellata e sgombro al vapore 4.8.
€ 13

Il nostro pane € 2 1-3-6-8-9-12.



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

Le farinate di ceci ... come fosse una pizza!

Farinata di ceci classica, olio, sale e rosmarino
€ 8

Farinata di ceci alla marinara con filetti di melanzane
€ 10

Farinata di ceci all'amatriciana 8.
€ 13

Farinata di ceci con scarola saltata con olive nere di Gaeta, uvetta e acciughe del Cantabrico 4.
€ 14

Farinata di ceci con stracciatella pugliese, cipolla di Tropea caramellata e sgombro al vapore 4.8.
€ 15

Farinata di ceci prosciutto crudo di Modena, rughetta selvatica e brie 8.
€ 14

Farinata di ceci con broccolo siciliano, salsiccia di cavallo e provola affumicata 8.
€ 16

Tutte le nostre farinate sono gluten free e senza lieviti



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

La pasta secca

“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.
€ 13

Maccheroni all’amatriciana 1.8.
€ 12

Spaghettoni datterino confit e pecorino 1.8.
€ 12

Fusillo lungo, salsiccia di cavallo, broccoletti e pecorino 1.8.
€ 13

Linguina aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine 1.4.
€ 14

La pasta fresca

Tonnarello cacio e pepe 1.3.8.
€ 10

Il nostro pane € 2 1-3-6-8-9-12.



Le tartare

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto 3.11.
€ 16

Ceviche di ombrina rossa, guacamole e riso profumato al cardamomo 4.10.
€ 20

I secondi

Agnello in salsa di capperi e polvere di olive nere con peperoni in agrodolce 11.
€ 22

Coniglio leprino della Toscana alla cacciatora e cicoria selvatica all'aglio, olio e peperoncino 4.
€ 17

Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia 8.
€ 16

Parmigiana di melanzane con provola leggermente affumicata 3.8.
€ 13

Tentacolo di polpo della Galizia, broccolo siciliano con mandorle tostate e ciauscolo 4.9.
€ 20

Il nostro pane € 2 1-3-6-8-9-12.



1 dessert...

Focaccina di pan brioche con semifreddo alle mandorle 1.3.7.8.9.
€ 6

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio 1.3.8.9.
€ 7

Tiramisù ... “scomposto” 3.8.9.
€ 6

Ricotta & Visciole 1.3.8.
Ricotta di pecora, composta di visciole e frolla
€ 8

La Ciambella 1.3.8.9.
Paris brest con namelaka al cioccolato bianco e amarene sciropate
€ 7

...e non solo!

Café Gourmand
Il caffè Universal abbinato a una selezione della nostra piccola pasticceria 1.3.8.9.11.12.
€ 5

Pani & Formaggi
Selezione di formaggi e dei nostri pani, abbinati a miele e confettura 1.3.8.9.11.12.
€ 15

L' abbinamento
Butunì Aleatico naturale 2017 di Antonella Pacchiarotti con Ricotta & Visciole
€ 10



La Carta dei vini della Ciambella è a disposizione per l'asporto e verrà applicato uno sconto del 20% da listino.

Il servizio di asporto è attivo dalle 11:00 alle 21:00, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze.

Si consiglia di prenotare il vostro asporto ai seguenti recapiti:

Mail info@la-ciambella.it

Ph. e Whatsapp 06.6832930



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 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.