



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

! dessert...

The desserts...

Focaccina di pan brioche con semifreddo alle mandorle 1.3.7.8.9.

Homemade brioche bread with almond ice cream
Pain brioche à la crème glacée d'amande

€ 9

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio 1.3.8.9.

Sponge cake, cream and chocolate with an italian liquer
Gateau à la crème pâtissière et au chocolat avec le liquer italien "Alchermes"

€ 9

Fragole & Mascarpone 1.3.8.9.

Mousse di mascarpone, fragole fermentate e crumble al cioccolato salato

Mascarpone mousse, fermented strawberries and salted chocolate crumble
Mousse de mascarpone, fraises fermentées et crumble au chocolat salé

€ 10

Ricotta & Visciole 1.3.8.

Ricotta di pecora, composta di visciole e frolla

Sheep ricotta cream, composed of sour cherries and shortcrust pastry
Ricotta de mouton, composée de cerises aigres et de pâte brisée

€ 9

La Ciambella 1.3.8.9.

Paris brest con namelaka al cioccolato bianco e passion fruit

The Paris brest donut with white chocolate namelaka and passion fruit
Paris brest avec namelaka au chocolat blanc et passion fruit

€ 9



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

...e non solo!

... and not only!

Cous Cous di frutta e verdura con gelato al finocchio 1.8.

Fruit and vegetable cous cous with fennel ice cream
Cous cous aux fruits et légumes avec glace au fenouil

€ 10

Café Gourmand

Il caffè di Mondì abbinato a una selezione della nostra piccola pasticceria 1.3.8.9.11.12.

Our coffee accompanied with a selection of home patries
Café de la maison Mondì avec une selection de nos patisseries

€ 10

Pani & Formaggi

Selezione di formaggi e dei nostri pani, abbinati a miele e confettura 1.3.8.9.11.12.

Bread & Cheeses selection, served with honey and preserves
Pains & Fromages, selection de fromages et pains de la maison, accompagné de miel et marmalade

€ 18

L' abbinamento

The pairing

Campo Giardino Luna di miele idromele con la focaccina di pan brioche

Honey artisan liqueur and homemade brioche bread with almond ice cream
Liquor de miel doux avec le pain brioche à la crème glacée d'amande

€ 12



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Tè, Tisane, Infusi e Caffè

Tea, herbal tea, herbal infusion and coffee

Tè verde Genmaicha	€ 5
Tè nero English Breakfast	€ 4
Tè nero Earl Grey	€ 4
Tè nero ai frutti di bosco	€ 6
Mariage Frères tè nero Earl Grey, bergamotto e fiori blu	€ 7
Infuso di fiori di camomilla biologica	€ 4
Infuso di foglie di menta	€ 4
Infuso ayurvedico zenzero e limone	€ 5
Mondi Caffè	€ 3
Mondi Caffè decaffeinato	€ 4
Mondi Caffè filtro Etiopia	€ 5
Cappuccino	€ 6
<i>Selezione della nostra piccola pasticceria 1-3-6-8-9-12.</i>	€ 7
<i>A little selection of our pastry</i>	<i>Sélection</i>
<i>de notre petite pâtisserie</i>	



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

I vini da dessert

Dessert wines

Calice Bottiglia

Glass Bottle

Italia

Friuli

Gravner -Oslavia (GO)-

8.9.10. **75 ml**

€ 80 € 420

Riserva di uve Ribolla con Botritys Cinerea, raccolte il 23 novembre 2008, il 12 novembre 2009 e il 15 novembre 2010, fermentate in anfora e affinate in piccole botti di rovere.

Lazio

Tenuta la Pazzaglia -Castiglione in Teverina (VT)-

Sofia Grechetto Passito 2016 **37,5 cl**

€ 9 € 43

Francia

Languedoc

Domaine du Traginer -Roussillon Banyuls Sur Mer-

Banyuls Grand Cru 2008 **50 cl**

€ 14

Granache, Grenache Gris e Carignan



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Spirits & Co.

Vermouth, Amari e Liquori Artigianali

Vermouth, Bitter and Artisanal Liqueurs

Carpano Antica Formula Vermouth Rosso Antica ricetta 16% vol.	€ 7
Cocchi Dopo Teatro Vermouth di Torino Ricetta Originale 16% vol.	€ 7
Raïna Vermouth Numero uno di Sagrantino 18% vol.	€ 6
Sarandrea Amaro al castagno 30% vol.	€ 6
Sarandrea Amaro Tonic con teriaca veneta 30% vol.	€ 6
Sarandrea Amaro Ciociaria 30% vol.	€ 6
Vecchio Magazzino Doganale Jefferson Amaro Importante 30% vol.	€ 8
Varnelli Amaro dell'Erborista 21% vol.	€ 6
Amaro Formidabile 32,5% vol.	€ 7
Foletto Amaro Proibito 30% vol.	€ 7
Amaro Rupes 28% vol.	€ 6
Sarandrea Sambuca Vecchia Centenario 42% vol.	€ 6
Sarandrea Limoncello ricetta tradizionale 30% vol.	€ 6
Maley Lecristalier Liquore al sidro di mela 2017 18% vol.	€ 6
Campo Giardino Luna di miele idromele 12,50% vol.	€ 5
Mondi Caffè liquore di caffè Giubileo doppio aroma extra mild 32% vol.	€ 6



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Grappe e Acqueviti

Capovilla Distillati -Veneto-

Grappa di Moscato Giallo 41% vol. € 8

Grappa di Ribolla di Gravner 52% vol. € 13

Grappa di Breg di Gravner 52% vol. € 13

Villa Zarri -Emilia Romagna-

Acquavite di Chardonnay 2010 43% vol. € 6

Marco Carpineti -Lazio-

Grappa di Nero Buono 42% vol. € 7

Riserva della Cascina -Lazio-

Grappa di Merlot 40% vol. € 7

Sake

Sho Chiku Bai -America-

Classic Junmai Sake 15% vol. € 4

Miyashita Sake Brewery -Giappone-

Sake Ichiban Shizuku 15,50% vol. € 12

Pisco

Bodegas Don Luis -Perù-

Cuatro Gallos Pisco mosto verde quebranta 40% vol. € 8



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Mezcal

La Medida -Messico-

Mezcal Artesanal Joven 40% vol. € 9

Rhum

Zu Plun -Italia-

Old Rhum Dolomites 50% vol. € 14

Whisky

Samaroli -Scozia-

Speyside Single Malt Scotch Whisky 2017 imbottigliato in Scozia nel 2018 45% vol. € 23

Laphroaig -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 40% vol € 9

Togouchi -Giappone-

Pure Malt Japanese Whisky 40% vol € 15



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

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

Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.



La Ciambella

BAR À VIN CON CUCINA