



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

1 dessert...

The desserts...

Zuppa Inglese espressa ... espressamente per Giulio 1.3.8.9.

Sponge cake, cream and chocolate with an italian liquer
Gâteau 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 A 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

Il Butunì Aleatico passito con la Ricotta & Visciole

Sweet red wine and sheep ricotta cream, composed of sour cherries and shortcrust pastry
Vin rouge doux avec la ricotta de mouton, composée de cerises aigres et de pâte brisée

€ 15



La Ciambella
BAR A 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
Mondi Caffè	€ 3
Mondi Caffè decaffeinato	€ 4
Mondi Caffè filtro Etiopia	€ 5
Cappuccino	€ 6

Selezione della nostra piccola pasticceria 1-3-6-8-9-12. € 7

A little selection of our pastry

Sélection

de notre petite pâtisserie

I vini da dessert

Dessert wines

	Calice	Bottiglia
	Glass	Bottle
<i>Italia</i>		
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	
Sergio Mottura -Civitella d'Agliano (VT)-		
Muffo Grechetto di Civitella d'Agliano Passito 2016 375 ml	€ 13	€ 60
Antonella Pacchiarotti -Grotte di Castro (VT)-		
Butunì Aleatico Passito 2017 0,500 cl	€ 10	€ 47
Pileum -Piglio (FR)-		
Il Passito Passerina 2015 375 ml	€ 8	€ 35
Famiglia Cotarella -Montecchio (TR)-		
Passirò Roschetto passito 2019 375 ml	€ 7	€ 34



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Calice **Bottiglia**

Glass **Bottle**

Italia

Campania

La Sibilla -Bacoli (NA)-

Passio Passito di Falanghina 2013 **500 ml**

€ 10 € 50

Sicilia

Marco de Bartoli -Marsala (TP)-

Vigna la Miccia Marsala Superiore Oro Semi-Secco Grillo 2016 **50 cl**

€ 12 € 55

Arianna Occhipinti -Vittoria (RG)-

Passo Nero Passito di Nero d'Avola 2011 **50 cl**

€ 13



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
Dolin Vermouth Rouge De Chambéry 16% 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 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
Mondi Caffè liquore di caffè Giubileo doppio aroma extra mild 32% vol.	€ 6



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

Grappe e Acqueviti

Zu Plun -Alto-Adige-

Grappa di Riesling 42% vol. € 12

Distilleria Marzadro -Trentino-

Diciotto Lune Grappa Stravecchia 41% vol. € 8

Distilleria Franceschini -Veneto-

Grappa di Amarone barricata 45% vol. € 10

Capovilla Distillati -Veneto-

Grappa di Breg di Gravner 52% vol. € 13

Marco Carpineti -Lazio-

Grappa di Nero Buono 42% 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



Rhum

Zu Plun -Italia-

Old Rhum Dolomites 50% vol. € 14

Moon Import -Barbados, Trinidad e Jamaica-

Rum Trinidad "Remember" 2018 45% vol. € 14

Saison Rum invecchiato in botti di Cognac 12% vol. € 8

Destilerías Unidas -Venezuela-

Diplomatico Extraordinary Aged Rum Blended 40% vol. € 10

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

Talisker Distillery -Scozia-

Single Malt Scotch Whisky 10 Years 40% vol. € 10

Togouchi -Giappone-

Pure Malt Japanese Whisky 40% vol € 15



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