



Menù dégustation Traditionnel

Affiloché de boeuf mijoté avec tomate et menthe

Tonnarello “Cacio e Pepe”, fromage pecorino et poivre noire 1.3.8.

Agneau romain rôti avec son poivrons aigre et doux

Pain brioché à la creme glacée de lait d’amande 1.3.8.9.

€ 45

Dégustation de vins au verre € 25

Menù dégustation Bar à Vin

Kir

Crème de cassis et vin mousseux italien

Escalope de Foie Gras, crêpes et sirop de raisin 1.8.9.

Spaghettonne alla “Carbonara”, oeufs frais, guanciale croquant et fromage pecorino 1.3.8.

Tartare de boeuf à la française avec mayonnaise à l’oignon vert 3.11.

Caille farcie d’abricots secs avec sa crème de topinambours et poudre de réglisse 8.

Bon bon de chocolate blanc et infusion chaude de Aphrodisiac X-GIN 8.

€ 75

Dégustation de vins au verre € 35

Les menus de dégustation sont pour toute la table



Pour commencer

Ris de veau et chicorée sauvage à l'ail, l'huile et au piment avec la crème au brie fromage 8.
€ 16

Affiloché de boeuf mijoté avec tomate et menthe
€ 13

Tripes à la romaine avec pecorino fromage et menthe 8.10.
€ 10

Artichauts à la romaine 4.
€ 8

Escalope de Foie Gras, crêpes et sirop de raisin 1.8.9.
€ 20

Boulettes de fromage avec la sauce de tomate et basilic 1.3.8.
€ 13

Langue de vache à la sauce verte de persil et jardinière croustillante 3.4.10.
€ 13

Purée de fèves et chicorée lustrage
€ 10

La crêpe de farine de pois chiche

À la crème de pesto, tomates confites et pecorino romain fromage déshydratée 8.
€ 13

À la scarole aux olives noires de Gaeta, raisins secs et anchois de la mer Cantabrique 4.
€ 13

Au fromage straciatella, oignon rouge et maquereau à vapeur 4.8.
€ 13

Panier de pain de la Maison € 4 1-3-6-8-9-12.



Les pâtes séchées

"Il y a une ferme qui produit des pâtes au milieu d'un champ de blé"

Mancini Pastificio Agricolo nos pâtes artisanales de blé dur

Spaghettone alla "Carbonara", oeufs frais, guanciale croquant et fromage pecorino 1.3.8.

€ 15

Maccheroni "all'Amatriciana", sauce tomate, guanciale et pecorino romain 1.8.

€ 14

Spaghettone avec tomate datterino et fromage pecorino 1.8.

€ 14

Linguina à l'ail noir fermenté, huile, piment et la bottarga de l'île de Sardaigne 1.4.

€ 15

La pâte fraîche

Gnocchi de pommes de terre et châtaignes au ragoût de cerf, cacao et framboise 1.3.8.9.10.

€ 16



Tartare

Tartare de boeuf à la française avec mayonnaise à l'oignon vert 3.11.
€ 19

Tartare à la piémontais avec et la truffe noire de Norcia
€ 35

Tartare de daim avec l'oeuf chaud croustillant, les oranges et les câpres 3.11.
€ 19

Tartare de poisson sériole à l'orange, gel de grenade et algue Wakame 1.4.7.12.
€ 20

Le plat principal

Agneau romain rôti avec la poudre de câpres et sa crème de poivron fumée à la feuille olivier
€ 22

Côtelettes de porc avec le purée de pommes de terre et chips de céleri-rave 1.4.8.10.11.
€ 18

“Saltimbocca” romain de lapin sauvage 4.8.
€ 20

Caille farcie d'abricots secs avec sa crème de topinambours et poudre de réglisse 8.
€ 18

Parmigiana d'aubergines au fromage provola fumée 3.8.
€ 15

Poulpe, brocoli sicilien aux amandes grillées et salami doux "ciauscolo" 4.9.
€ 22



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Panier de pain de la Maison € 4 1-3-6-8-9-12.

La Salle

Mirka Guberti e Radion Girleanu

Luca Scivoletto

Emanuele Romagnoli

Eva Klemenčič

La Cuisine

Francesca Ciucci e Francesco Aielli

Cecilia Moro

Francesco Rocco

Edoardo Febbi

Shahin Mia

Zaker Hossain



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

<i>Eau plate</i>	€ 3
<i>Eau gazeuse</i>	€ 3
<i>Eau effervescente naturelle</i>	€ 3



Boissons € 5

Jus de fruits € 5

Nous conseillons aux clients aimables que nos plats peuvent contenir, en tant que constituants de base ou en traces, certaines substances considérées comme allergènes et indiquées ci-dessous.

Nous avons un « programme d'allergènes » pour tous les produits servis, nous mettons constamment à jour, pour permettre à notre personnel de satisfaire leur curiosité à ce sujet et d'éviter des réactions indésirables sensibles.

La liste des allergènes figurant à l'annexe II du règlement CE 1169/11

1. Céréales contenant du gluten, à savoir: le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, épeautre, blé Khorasan et leurs souches hybridées et produits
2. Crustacés et produits dérivés
3. Oeufs et produits dérivés
4. Poisson et produits dérivés
5. Mollusques et produits dérivés
6. Arachides et produits dérivés
7. Produits de soja et de soja
8. Lait et produits laitiers, y compris le lactose
9. noix d'amande-à-dire les fruits (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), les écroues (*Junglas regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*) de, noix de pécan (*Carya illinoensis* Wangenh K.Koch), les noix du Brésil (noix du Brésil), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix de macadamia ou Queensland (*macadamia ternifolia*), et des produits de ceux-ci, sauf pour les écroues utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
10. Céleri et produits dérivés
11. Moutarde et produits dérivés
12. Graines de sésame et produits dérivés
13. Produits à base de lupin et de lupin
14. Le dioxyde de soufre et les sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / L exprimé en termes qui ne SO2 à calculer pour les produits sous la forme proposée prête à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Les poissons destinés à être consommés crus ou presque cru a été soumis à un traitement pré-nettoyage suivant les exigences du règlement (CE) 853/2004 -annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, étape 3.

Certains aliments peuvent provenir de la congélation d'un refroidisseur rapide.