



Menù degustazione Tradizionale

Lesso alla “picchiapò”

Tonnarello Cacio e Pepe 1.3.8.

Agnello I.G.P. romano allo scottadito e peperoni in agrodolce

Focaccina di pan brioche e gelato al latte di mandorle 1.3.8.9.

€ 45

Percorso di vini al calice in abbinamento € 25

Menù degustazione Bar à Vin

Kir

Crème de cassis e spumante italiano

Scaloppa di Foie Gras, pancake e sciroppo d'uva 1.8.9.

Spaghettoni Pastificio Mancini alla Carbonara con guanciale croccante 1.3.8.

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto 3.11.

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

Bon bon al cioccolato bianco e infuso caldo all'Aphrodisiac X-GIN 8.

€ 75

Percorso di vini al calice in abbinamento € 35

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo



Per iniziare

Animelle e cicoria selvatica all'aglio, olio e peperoncino con crema di brie 8.
€ 16

Lesso alla "picchiapò" con pomodoro e mentuccia romana
€ 13

Trippa alla romana con pecorino e menta 8.10.
€ 10

Carciofi alla romana 4.
€ 8

Scaloppa di Foie Gras, pancake e sciroppo d'uva 1.8.9.
€ 20

Polpettine di formaggio con salsa di pomodoro e basilico 1.3.8.
€ 13

Lingua, salsa verde e giardiniera croccante 3.4.10.
€ 13

Puré di fave e cicoria ripassata
€ 10

Le farinate di ceci

Pesto leggero, pomodori confit e pecorino romano disidratato 8.
€ 13

Scarola saltata con olive nere di Gaeta, uvetta e acciughe del mar Cantabrico 4.
€ 13

Stracciatella pugliese, cipolla di Tropea e sgombro al vapore 4.8.
€ 13

Il nostro pane € 4 1-3-6-8-9-12.



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.

€ 15

Maccheroni all’Amatriciana 1.8.

€ 14

Spaghettoni datterino e pecorino 1.8.

€ 14

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

€ 15

La pasta fresca

Gnocchi di patate e di castagne, al ragù di cervo, polvere di cacao e lampone disidratato 1.3.8.9.10.

€ 16



Le tartare

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto 3.11.
€ 19

Battuta al coltello di razza piemontese e tartufo nero di Norcia
€ 35

Tartare di daino “progetto selvaggina” con uovo tiepido croccante, arance e capperi 3.11.
€ 19

Tartare di ricciola di fondale all’arancia, gel di melograno e alga Wakame 1.4.7.12.
€ 20

I secondi

Agnello con peperone affumicato ai rami d’ulivo e polvere di capperi di Pantelleria
€ 22

Spuntature di maiale con puré di patate e chips di sedano rapa 1.4.8.10.11.
€ 18

Saltimbocca alla romana di coniglio leprino della Tuscia 4.8.
€ 20

Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia 8.
€ 18

Parmigiana di melanzane con provola affumicata 3.8.
€ 15

Polpo, broccolo siciliano con mandorle tostate e ciauscolo 4.9.
€ 22

Il nostro pane € 4 1-3-6-8-9-12.



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

La Sala

Mirka Guberti e Radion Girleanu

Luca Scivoletto

Emanuele Romagnoli

Eva Klemenčič

La Cucina

Francesca Ciucci e Francesco Aielli

Cecilia Moro

Francesco Rocco

Edoardo Febbi

Shahin Mia

Zaker Hossain



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

<i>Acqua Levissima naturale</i>	€ 3
<i>Acqua Levissima gassata</i>	€ 3
<i>Acqua Nepi naturale effervescente</i>	€ 3
<i>Bibite</i>	€ 5
<i>Succhi di frutta</i>	€ 5



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 regla), 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.