



Menù degustazione “Le mie radici”

**Roma, le fraschette, la mia famiglia... dedicato a mio padre.
Da vicolo del Cinque a Trastevere, passando per Testaccio con il quinto quarto,
fino a Tor Marancia, la mia casa.**

Wrap con porchetta, pomodorini marinati e salsa yogurt **“l'antipasto delle fraschette”** 1.8.

Animelle con cicoria selvatica di campo ripassata e salsa di brie **“le frattaglie, tradizione di famiglia”** 8.

Spaghettoni pastificio Mancini alla carbonara **“le domeniche nelle campagne laziali”** 1.8.

Coniglio leprino della Tuscia alla cacciatora e friggittelli **“il pranzo dei giorni di festa, la ricetta di casa”** 4.

Ricotta & Visciole **“le passeggiate nel centro storico di Roma e il Ghetto”** 1.3.8.

Le ciambelline al vino **“per finire”** 1.

€ 70

Percorso di vini regionali al calice in abbinamento € 25

I menu si intendono per tutto il tavolo



Menù degustazione “Tre di Tre”

**Tre sono le anime di Ciambella ... la Sala, il Vino e la Cucina.
Tre piatti e Tre abbinamenti in un gioco tra Rado, Mirka e Francesca.**

Rado e la ricetta di famiglia dell'insalata Moldava 3.
Americano... molto classico

Mirka e la “pasta al pomodoro” spaghetti Pastificio Mancini datterino confit e pecorino romano 1.8.
L' Anfora... Vodopivec Vitovska 2017 (Carso-Friuli -Venezia Giulia)

Francesca e il piatto della ripartenza 2021 “La Coda alla vaccinara in Carrozza” 1.3.8.10.
La mia Roma... Tenuta Principe Alberico Appia Antica Rosso 400 2017 (Roma-Lazio)

€ 55

Menù degustazione “Con le mani”

I piatti da strada, il nostro street food da mangiare con le mani

Olive alla romana “le caramelle di Fabrizia” 1.3.8.9.

Wrap con porchetta di maialino da latte, pomodorini marinati e salsa yogurt 1.8.

Roma-Barcellona in un giorno
Bocadillo di moscardini nostrani, salsa aioli e lattuga 1.2.5.8.9.

“Coda in Carrozza” 1.3.8.10.

€ 35

I menu si intendono per tutto il tavolo



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Il quinto quarto e le frattaglie

Animelle, cicoria selvatica di campo all'aglio, olio e peperoncino e salsa di brie 8.
€ 18

“La trippa per Striscia” 8.10.
€ 12

“Coda in Carrozza” 1.3.8.10.
€ 16

ARoma

Brasato di lesso alla Picchiapò con cipolle croccanti
€ 15

Wrap con porchetta di maialino da latte, pomodorini marinati e salsa yogurt 1.8.
€ 16

Coniglio leprino della Tuscia alla cacciatora e friggirelli arrostiti 4.
€ 20

Baccalà & Catalana 4.10.
€ 18

Il nostro pane € 4 1-3-6-8-9-12.



Di cotte e ...

Polpettine di formaggio con salsa di pomodoro e basilico 1.3.8.

€ 13

Insalata Moldava 3.

€ 14

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

€ 19

Parmigiana di melanzane con provola leggermente affumicata 3.8.

€ 15

Roma-Barcellona in un giorno

Bocadillo di moscardini nostrani, salsa aioli e lattuga 1.2.5.8.9.

€ 17

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

€ 14

Tentacolo di polpo della Galizia alla panzanella 1.4.

€ 25

... di crude

Tartare di manzo alla francese con maionese al cipollotto e giardiniera croccante 3.10.11.

€ 20

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, gazpacho di cetrioli, lattuga e mollica 1.2.8.

€ 25

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***

Spaghettone alla carbonara con guancialetto croccante 1.3.8.
€ 16

Maccheroni all’amatriciana 1.8.
€ 15

Spaghettone datterino confit e pecorino romano 1.8.
€ 15

Fusillo lungo Prosciutto & Fichi con ricotta di pecora 1.8.
€ 16

Linguina aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine 1.4.
€ 18

La pasta fresca

Tonnarello cacio e pepe 1.3.8.
€ 15

Gnocchetti di patate “mare e monti”
Calamaretto spillo e polvere di porcini 1.3.4.5.8.
€ 20



La Ciambella
BAR A VIN CON CUCINA

La Sala

Mirka Guberti ... il Vino e Radion Girleanu ... la Sala

Luca Scivoletto

Barbara Di Prospero

La Cucina

Francesca Ciucci ... la Chef

Francesco Rocco Chef Baker

Edoardo Febbi



Le Acque

Acqua Levissima dalle alpi italiane

Naturale 75 cl	€ 3
Frizzante 75 cl	€ 3

Acqua di Nepi dalle antiche terme dei Gracchi

Nasce effervescente naturale 75 cl	€ 3
------------------------------------	-----

Acqua Filette dal 1894 a Frosinone

Naturale 75 cl	€ 3
Delicatamente frizzante 75 cl	€ 3
Decisamente frizzante 75 cl	€ 3
Naturale 45 cl	€ 2
Frizzante 45 cl	€ 2

Bibite € 6

Succhi di frutta € 6

Servizio € 4



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.