



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

I dessert a nostro modo...

The desserts...

Ricordo d'infanzia

La colazione in ... Ciambella 1.3.8.9.

ciambella con spuma di latte, crema e briciole di cioccolato

Donut with milk foam, cream and chocolate crumbs
Beignet à la mousse de lait, crème et miettes de chocolat

€ 12

Il Ghetto, la tradizione ebraico-romana

Ri-cotta, soufflé di ricotta e visciole 3.8.

Sheep ricotta soufflé and sour cherry ice cream
Soufflé de ricotta de brebis et glace à la cerises aigre

***Questo dessert richiede 20 minuti di preparazione, ma l'attesa ne vale la pena**

This dessert requires 20 minutes of preparation

Ce dessert demande 20 minutes de préparation

€ 13

La tradizione italiana

Il Diplomatico 1.3.8.9.

Puff pastry, ice cream and Alkermes jelly
Pâte feuilletée à la crème glacée et gel de liqueur d'Alkermes

€ 12



La Ciambella

BAR À VIN CON CUCINA

La merenda: Pane, ojo e zucchero

Crumble di pane agli agrumi, gelato all'olio extra vergine d'oliva Flaminio Delicato e mou all'arancia 1.7.8.9.

Citrus bread crumble, Flaminio extra virgin olive oil ice cream and orange toffee cream
Crumble de pain aux agrumes, glace à l'huile d'olive extra vierge de là Maison Flaminio et caramel à l'orange

€ 12

Aspettando l'estate

Il fior di fragola incontra la panna cotta 3.8.9.

Cooked cream with strawberries

Crème cuite aux fraises

€ 12

Pane & Formaggio

Selezione di formaggi e pan brioche all'uvetta 1.3.8.9.11.12.

Cheeses selection with pan brioche

Selection de fromages et pan brioche

€ 16

L'abbinamento

The pairing

La colazione in Ciambella con il liquore al caffè della torrefazione Mondì

Donut with milk foam, cream and chocolate crumbs and with coffee liqueur by Mondì
Beignet à la mousse de lait, crème et miettes de chocolat avec liqueur de café de la torréfaction Mondì

€ 17

Pastry Chef

Daniele Capodivento



La Ciambella

BAR À VIN CON CUCINA

Tè, Tisane, Infusi e Caffè

Tea, herbal tea, herbal infusion and coffee

Tè bianco Moon Light	€ 7
Tè verde tostato Houjicha	€ 7
Mariage Frères tè verde, fiori blu e yuzu Indigo	€ 7
Mariage Frères tè rosso Roibos Rouge Bourbon	€ 7
Mariage Frères tè nero vanilla de îles	€ 7
Infuso di menta dolce	€ 6
Mondi Caffè CSC	€ 3
Mondi Caffè decaffeinato	€ 4
Cappuccino	€ 6
Ciambelline al vino	€ 6



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

I vini da dessert al calice

Dessert wines by the glass

Francia

Bordeaux

Château Piada Earl Lalande et Fils -Barsac-Sauternes-

Clos de Roy Sauternes 2016

€ 9

Semillon

Italia

Piemonte

Cappellano Dott. Giuseppe -Serralunga d'Alba (CN)-

Barolo Chinato

€ 15

Emilia-Romagna

La Stoppa -Rivergato (PC)-

Vino del Volta Malvasia di Candia Aromatica 2022

€ 12

Umbria

Castello della Sala -Ficulle (TR)-

Muffato della Sala 2020

€ 15

Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling

Muffato della Sala 2019

€ 17

Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Umbria

Castello della Sala -Ficulle (TR)-

Varietali del Muffato della Sala 2019:

Sauvignon Blanc	€ 17
Grechetto	€ 17
Traminer	€ 17
Sémillon	€ 17
Riesling	€ 17
Degustazione “Le Varietà del Muffato della Sala 2019” (6 assaggi)	€ 50

Lazio

Tenuta di Pietra Porzia -Frascati (RM)-

Cannellino di Frascati 2021	€ 7
Malvasia del Lazio e Greco	

Calabria

Cantine Viola -Cantine Viola -Saracena (CZ)-

Moscato Passito 2019	€ 15
----------------------	------



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Spirits & Co.

Vermouth

Cocchi Dopo Teatro vermouth di Torino ricetta originale 16% vol.	€ 7
Dolin vermouth rouge de Chambéry 16% vol.	€ 6
Oscar 697 vermouth extra dry 18% vol.	€ 8
Antica Torino vermouth di Torino rosso 18% vol.	€ 7
Marolo Ulrich vermouth di Torino Rosso 16,5% vol.	€ 8

Amari

Bitter

Foletto amaro Proibito 30% vol.	€ 8
Alta Gradazione amaro Amario 35% vol.	€ 7
Bordiga amaro Chiot montanaro 18% vol.	€ 7
Blackmouth Spirits amaro Ilex 29% vol.	€ 7



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Liquori artigianali

Artisanal Liqueurs

Sarandrea limoncello ricetta tradizionale 30% vol.	€ 6
Sarandrea sambuca vecchia centenario 42% vol.	€ 6
Mondi Caffè liquore di caffè Giubileo doppio aroma extra mild 32% vol.	€ 6
Casa Allora Dalloro liquore digestivo all'alloro 31% vol.	€ 7

Grappe

Rossi d'Angeria -Lombardia-

Grappa Riserva Personale 5 Anni 42% vol.	€ 12
--	------

Capovilla -Veneto-

Grappa di Moscato Giallo 41% vol.	€ 12
-----------------------------------	------

Loredan Gasparini -Veneto-

Grappa Capo di Stato 48% vol.	€ 7
-------------------------------	-----

Riserva della Cascina -Lazio-

Grappa di Merlot 40% vol.	€ 7
---------------------------	-----

Bas-Armagnac

Dartigalongue -Francia-

Bas-Armagnac 15 ans 40% vol.	€ 14
------------------------------	------



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Cognac

Jean Groperrin -Francia-

Cognac Petit Champagne 12 Ans 50,9% vol. € 16

Rhum

C. Ferrand -Barbados-

Rum Kaniche Reserve 40% vol. € 8

Moon Import -Panama-

Rum Panama Remember 2022 45% vol. € 13

Ron Abuelo -Panama-

Anejo 12 Anos Gran Reserva 40% vol. € 10

Diplomatico -Venezuela-

Mantuano Extra Anejo 40% vol. € 12

Bally -Martinica-

Rum Pyramide 7 Ans 45% vol. € 14

Mezcal

Los Danzantes -Messico-

Mezcal Artesanal Espadin 47% vol. € 12



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Whisky

Talisker Distillery -Scozia-

Skie Single Malt Scotch Whisky 45,8% vol. € 12

Laphroig -Scozia-

Islay Single Malt Scotch Whisky 10 Years 40% vol. € 11

Stellum Spirits -America-

Rye Whiskey 58,12% vol. € 18

Woodford Reserve -America-

Kentucky Straight Bourbon Whiskey 43,2% vol. € 10

Blanton's Distilling Company -America-

Kentucky Straight Bourbon Whiskey 46,5% vol. € 12

Stillhouse Spirits -America-

Black Bourbon mellowed in coffee beans 40% vol. € 12



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 do 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.