



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*Ciambella a un centre, au coeur de Rome.*

*Ciambella est circulaire, elle n'a pas d'itinéraire linéaire.*

*Commencez et terminez comme bon vous semble.*

*2024*

*Bienvenue au restaurant Ciambella*

*Mirka, Francesca e Rado*

Nous informons nos clients qu'il n'y a pas de plats végétaliens sur notre carte



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*Menu dégustation ma Rome, sur la route de la tradition*  
*Chef Francesca Cucci*

**Je vous apporte dans le coeur des collines romaines**

L'apéritif des tavernes romaines 1.3.4.8.9.10.11.12.

**Interlude**

**En passant par le quartier de Trastevere et Testaccio: la tradition**

Ris de veau, chicorée sauvage des champs et crème de brie fromage 8.

**Amatriciana blanche ou carbonara sans oeuf ?**

Tonnarello à la "gricia" avec le guanciale croquant et le fromage pecorino 1.8.

**2016-2023 Recette familiale**

Caille farcie aux abricots déshydratés avec purée de topinambour et poudre de réglisse 8.

**Le Ghetto, la tradition judéo-romaine**

Soufflé de dicotta de brebis et glace à la cerises aigre 3.8.

85 € par personne, boissons non comprises

**Rome au pied des collines. Latium entre collines et montagnes. Une région de lacs et de mer. Dégustation de vins (4 verres) € 35**

Les menus de dégustation sont pour toute la table



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

## *Menu dégustation Bar à Vin*

### **L' aperitif**

Olives à la romaine farcis à la ricotta fraîche et à la saucisse 1.3.8.

### **Avec les mains**

Le maritozzo, pain brioché romain farci d'agneau mijoté à la sauce du chasseur 1.3.8.

### **Roma-Napoli**

Raviolis farcis de ricotta et menthe avec la crème de courgettes romaines 1.3.8.

### **Le bistrot**

Tartare de cerf, wasaby croustillant e jaune d'oeuf déshydraté 1.3.4.7.11.12.

### **Sucré ou salé ?**

Café Gourmand:

Café de la maison Mondy avec une selection de nos patisseries 1.3.8.9.11.12.

### **ou comme alternative**

Selection de fromages 1.3.8.9.11.12.

€ 65 par personne, boissons non comprises

**Dégustation de vins “à chaque plat son vin” (4 verres) 40 €**

Les menus de dégustation sont pour toute la table



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*Aroma ... pour commencer*

*La tradition de les abats*

Ris de veau, chicorée sauvage et crème de brie fromage 8.  
€ 19

“Coda in carrozza”, croque-monsieur à la sauce de queue de boeuf mijoté 1.3.8.10.  
€ 17

Tripes à la romaine avec le pecorino fromage et à la menthe 8.10.  
€ 15

*La mer*

Rouleaux farcis à la morue avec la crème de pomme de terre et poivron rouge déshydraté 1.4.  
€ 17

Rome-Barcelone en une journée:  
bocadillo de petit poulpe local, sauce aioli et laitue 1.2.4.5.8.  
€ 18

Saltimbocca de coquille à la romainen au jambon et la sauge 4.5.8.  
€ 22

Le maritozzo romain 1.3.4.8.  
pain brioché farci à la beurre de Normandie et caviar Royal Sibérie de la maison Attilus  
€ 32

*La colline*

Wrap de cochon de lait roti avec tomates cerises marinées et sauce au yaourt 1.8.  
€ 16

**Panier de pain de la Maison 1.3.6.8.9.12.**  
**€ 4**

À la carte minimum deux plats par personne



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*ARoma*

*La basse-cour*

“Lesso alla picchiapò” boeuf bouilli et braisé avec la sauce de tomate et oignons croustillants  
€ 18

Le Sunday Roast romaine  
Agneau en sauce gravy et pudding avec le pommes de terre douces et asperges au beurre 8.10.  
€ 32

Surlonge de vache ancienne galicienne avec le cœurs d'artichauts à la Judéo et sauce au thon 3.4.  
€ 30

Tartare de daim, wasaby croustillant e jaune d'oeuf déshydraté 1.3.4.7.11.12.  
€ 24

Caille farcie aux abricots déshydratés avec purée de topinambour et poudre de réglisse 8.  
€ 22

Pigeon et pommes de terre 1.3.8.  
€ 30

*Le potager*

Vignarola romain avec le guanciale croquant  
€ 14

Parmigiana d'aubergines au fromage provola fumée 3.8.  
€ 17

**Panier de pain de la Maison** 1.3.6.8.9.12.  
€ 4

À la carte minimum deux plats par personne



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*Les pâtes séchées*

*"Il y a une ferme qui produit des pâtes au milieu d'un champ de blé"  
Mancini pastificio agricoltore nos pâtes artisanales de blé dur.*

Spaghettoni à la "carbonara", oeufs frais, guanciale croquant et fromage 1.3.8.  
€ 18

Maccheroni à la "amatriciana", sauce tomate, guanciale et pecorino romain 1.8.  
€ 17

Linguina à l'ail noir fermenté, huile, piment et la bottarga de l'île de Sardaigne 1.4.  
€ 20

*La pâte fraîche*

Tonnarello "cacio e pepe", fromage pecorino et poivre noire 1.3.8.  
€ 17

Tagliolini aux palourdes locales 1.3.4.5.  
€ 24

Roma-Napoli

Raviolis farcis de ricotta et menthe avec la crème de courgettes romaines 1.3.8.  
€ 20

**À la carte minimum deux plats par personne**



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*La Salle*

**Maître** Radion Girleanu

**Sommelier** Mirka Guberti

Barbara Di Prospero

Alessandro Porcarelli

Priscilla Memoli

*La Cuisine*

**Chef** Francesca Ciucci

**Sous Chef** Dario Battista

**Chef Boulanger** Francesco Rocco

**Chef Pâtissier** Clelia Moratti

Asia Valletta

Prisca Rocchini

Fahim Hossen



*La Ciambella*  
BAR À VIN CON CUCINA

*Les eaux de la région du Latium*

**Eau di Nepi des anciens thermes des Gracchi**

Il naît naturellement effervescent 75 cl € 3

**Eau Filette depuis 1894 de la source Guarcino**

Plate 75 cl € 4

Certainement gazeux 75 cl € 4

Boissons artisanales € 6

Panier de pain de la Maison € 4

Service € 4





## La Ciambella

BAR À VIN CON CUCINA

**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 écrous (*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 écrous 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

**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.**