



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Ciambella ha un centro, nel cuore di Roma.

Ciambella è circolare, non ha un itinerario lineare.

Iniziate e finite come più vi piace.

2024

Benvenuti in Ciambella

Mirka, Francesca e Rado



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Menu degustazione

Roma, la tradizione a nostro modo

Chef Francesca Cucchi

Vi portiamo nel cuore dei Castelli Romani

L'antipasto delle fraschette 1.3.4.6.8.9.10.11.12.

Intermezzo

Una passeggiata tra Trastevere e Testaccio, il Signor Picchiabbò e la favola di Trilussa

Cubotto di lesso alla Picchiapò con cipolle croccanti e mentuccia romana

L'amatriciana bianca o la carbonara senza uovo?

Tonnarelli alla gricia 1.8.

2016-2023 Ricetta di famiglia

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

Il Ghetto, la tradizione ebraico-romana

Ri-cotta, soufflé di ricotta e visciole 3.8.

€ 85 a persona bevande escluse

Roma ai piedi dei Colli Albani. Il Lazio tra colline e montagne. Una regione di laghi e mare.

Abbinamento di 4 vini al calice € 35

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Menu degustazione "Bar à Vin"

L'aperitif

Olive alla romana, ripiene di ricotta e salsiccia 1.3.8.

Con le mani

Maritozzo romano ripieno di agnello sfilacciato alla cacciatora 1.3.8.

Roma-Napoli

Bottoni di ricotta e menta con crema di zucchine romanesche alla scapece 1.3.8.

Il bistrot

Tartare di daino croccante con bottarga di uovo 1.3.4.7.11.12.

Dolce o Salato? A voi la scelta!

Café Gourmand:

Mondi caffè CSC abbinato a una selezione della nostra pasticceria 1.3.8.9.11.12.

oppure

La nostra selezione di formaggi 1.3.8.9.11.12.

€ 65 a persona bevande escluse

Bar à Vin, a ogni piatto il suo vino! Abbinamento di 4 vini al calice € 40

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Aroma ... per iniziare

Il quinto quarto e le frattaje

Animelle, cicoria selvatica di campo all'aglio, olio, peperoncino e salsa di Brie 8.
€ 19

Coda in carrozza 1.3.8.10.
€ 17

Trippa alla romana con pecorino e menta 8.10.
€ 15

Il mare

Involtini ripieni di baccalà, peperone crusco e crema di patate
1.4.
€ 17

Roma-Barcellona in un giorno:
bocadillo di moscardini nostrani, salsa aioli e lattuga 1.2.4.5.8.
€ 18

Saltimbocca di capasanta alla romana 4.5.8.
€ 22

La collina

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

Il pane 1.3.6.8.9.12.
€ 4

À la carte minimo due piatti a persona



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

ARoma

In cortile

Brasato di lesso alla Picchiapò con pomodoro, cipolla croccante e mentuccia romana
€ 18

Il Sunday Roast romano, agnello in salsa gravy e pudding con patate dolci e asparagi al burro 1.3.8.
€ 32

Controfiletto di Vaca Vieja galiziana con cuori di carciofi alla giudia e salsa tonnata 3.4.
€ 30

Nel bosco

Tartare di daino, wasabi croccante e bottarga di uovo 1.3.7.11.12.
€ 24

In aria

Quaglia ripiena di albicocche disidratate con purea di topinambur e polvere di liquirizia 8.
€ 22

Piccione & Patate 1.3.8.
€ 30

Nell'orto

Vignarola romana con guancialetto croccante
€ 14

Parmigiana di melanzane con provola leggermente affumicata 3.8.
€ 17

Il pane 1.3.6.8.9.12.
€ 4

À la carte minimo due piatti a persona



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

La pasta secca

*“Esiste un'azienda agricola che produce pasta in mezzo a un campo di grano”
Mancini: la nostra pasta artigianale di grano duro.*

Spaghettoni alla carbonara con guanciale croccante 1.3.8.
€ 18

Maccheroni all'amatriciana 1.8.
€ 17

Linguine, aglio nero fermentato, olio, peperoncino e bottarga di muggine 1.4.
€ 21

La pasta fresca

Tonnarelli cacio e pepe 1.3.8.
€ 17

Tagliolini alle vongole lupini 1.3.4.5
€ 24

Roma-Napoli
Bottoni di ricotta e menta con crema di zucchine romanesche alla scapece 1.3.8.
€ 20

À la carte minimo due piatti a persona



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

La Sala

La Sala Radion Girleanu

Il Vino Mirka Guberti

Barbara Di Prospero

Alessandro Porcarelli

Priscilla Memoli

La Cucina

Chef Francesca Ciucci

Sous Chef Dario Battista

Chef Baker Francesco Rocco

Pastry Chef Daniele Capodivento

Asia Valletta

Riccardo Maria Terzuolo

Prisca Rocchini

Fahim Hossen



La Ciambella
BAR À VIN CON CUCINA

Le Acque del Lazio

Acqua di Nepi dalle antiche terme dei Gracchi

Nasce effervescente naturale 75 cl € 3

Acqua Filette dal 1894 dalla sorgente di Guarcino

Naturalmente Naturale 75 cl € 4

Decisamente Frizzante 75 cl € 4

Bibite artigianali € 6

Pane € 4

Servizio € 4



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 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.