

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CON OLIO DOP SABINA 4 Pane abbrustolito, olio extravergine DOP della Sabina	LA FRITTURA DELL'ERBIVENDOLO 14 Verdure di stagione in pastella leggera, accompagnate da bocconcini di provola filante (3,10)
TRIS SAPORITO DI BRUSCHETTE 12 Tre variazioni di bruschetta con condimenti della tradizione (3, 5, 10)	POLPETTE DI BOLLITO 14 Polpette di carne bollita con maionese della casa (3, 10)
CIOTOLA SAPORITA A SCELTA TRA 10 Trippa, fagioli cotiche e zampetto, coratella o testina (12)	MANZO ALLA TARTARE 16 Manzo selezionato battuto al coltello
MELANZANE ALLA PARMIGIANA 12 Melanzane a strati con pomodoro, fior di latte e basilico (3, 10)	BATTUTA DI PESCATO GOURMET 16 Pesce fresco battuto al coltello condito al momento (5)
SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI 14 Caci e salumi artigianali con miele e confetture (3, 13)	

PRIMI PIATTI

GLI STORICI QUATTRO SPAGHI DE ROMA 14 Cacio e pepe, carbonara, amatriciana e gricia un piatto, quattro anime (3, 10, 14)	RAVIOLI DI GALLINELLA ALLA PESCATORA 18 Ravioli freschi ripieni di gallinella, cozze, gamberi in bisque delicata al pomodoro (3, 5, 10)
FETTUCCINE AL VERRO SELVAGGIO 14 Fettuccine all'uovo con ragù di cinghiale (3, 10, 14)	SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18 Con vongole, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino (4, 10)
FETTUCCINE ALLA PRATAROLA 14 Con guancialetto stagionato, pecorino romano e fave fresche (3, 10, 14)	VERMICELLI ALLA MARSIGLIESE 16 Gamberi freschi mantecati in salsa Aurora (3, 9, 10)
GNOCCHI DI PATATE, COZZE E GAMBERI 16 Gnocchi di patate fatti in casa, cozze e gamberi in bianco (5, 9, 10, 14)	
Servizio Pane 2 (2, 3, 6, 7, 10)	

CIUMAKELLA
LOUNGE BAR • CANTINA & CUCINA



MENÙ & WINE LIST

PER LE **PROPOSTE DEL GIORNO** IL PERSONALE DI SALA RIMANE A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE

UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI FRESCHI

Per garantire la massima sicurezza alimentare, alcuni ingredienti vengono sottoposti a un processo di abbattimento rapido della temperatura.

SECONDI PIATTI

SCALOPPINA ROMANA 18 Fettine di vitella con prosciutto crudo e salvia (18, 10)	AGNELLO ALLA CIUMAKELLA 18 Alla cacciatora, rivisitato secondo la tradizione della casa
MIRABILE DI POLLO E PEPERONI 16 Pollo alla romana con peperoni e pomodoro fresco	COSTINE DI ABBACCHIO 20 Costolette di abbacchio alla brace o panate (10)
FORNARA CLASSICA DI VITELLA 18 Vitella al forno in cottura lenta, tenera e profumata	TAGLIATA DI MANZO DANESE 24 Alla griglia su letto di rucola e pomodori pachino
COTOLETTA DI VITELLO PANATA 20 Noce di vitello impanata e fritta, sottile e croccante (10)	FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI 20 Calamari e gamberi dorati e croccanti (4, 5, 10)
POLPETTE DI MANZO ALLA ROMANA 14 Ricetta tradizionale romana con sugo della nonna (3, 10, 14)	FILETTO DEL PESCATO IN GUAZZETTO 22 In brodetto di pomodoro, olive e capperi (5)

CONTORNI

INSALATA RUSSA 7 Verdure lesse condite con maionese preparata in casa (14)	SERVAGGIOLA RIPASSATA 7 Cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino
LA BARBA DEI FRATI 7 Agretti freschi saltati in padella con aglio e olio extravergine	PATATE FRITTE 7 Patate fresche tagliate a mano, fritte in olio di semi
INSALATA MISTA 7 Insalata di stagione con verdure fresche dell'orto	PATATE AL FORNO 7 Patate arrosto con aglio e olio extravergine

DESSERTS

TIRAMISÙ 8 Savoiardi al caffè con crema al mascarpone e cacao amaro (3, 10, 14)	TARTUFO DI PIZZO 8 Gelato al cioccolato con cuore di nocciola (1, 2, 3, 7, 10, 14)
PANNACOTTA CON FRAGOLE FRESCHE 8 Pannacotta alla vaniglia con coulis di fragole fresche (3, 7, 10)	GELATO 8 Selezione di gusti artigianali del giorno (1, 2, 3, 7, 10, 14)
CREME CARAMEL 8 Crema all'uovo cotta al forno con salsa al caramello scuro (3, 10, 14)	FRUTTINI DI SALERNO 10 Gusci di frutta ripieni di gelato al gusto corrispondente (1, 2, 3, 6, 7, 10, 14)
ZUPPA INGLESE 8 Crema pasticcera e alchermes su pan di Spagna (3, 10, 14)	FRAGOLE CON PANNA 10 Fragole fresche con panna montata (3, 10)
CHEESECAKE 10 Al forno con base di biscotto, fragole fresche e panna	

Allergeni: 1 Arachidi | 2 Frutti con guscio | 3 Latte e latticini | 4 Molluschi | 5 Pesce | 6 Sesamo | 7 Soia
8 Senape | 9 Crostacei | 10 Glutine | 11 Lupini | 12 Sedano | 13 SO₂ | 14 Uova