

TRATTORIA DEL CIUMBIA

ANTIPASTI

Nervit: insalatina di nervetti, cipolla in agrodolce, limone e sedano ⁹ Nervit: gristle salad, sweet and sour onion, lemon and celery	€11
Mondeghili ¹⁻³⁻¹⁰ Milanese style fried meatballs	€15
Vitello tonnato del “Ciumbia” ³⁻⁴⁻¹⁰ Thinly sliced veal with tuna sauce, capers in various textures, sweet and sour radish	€25
Tortino di gorgonzola, pera caramellata, sedano e grué di cacao ¹⁻⁷ Gorgonzola Tartlet with caramelized pear, celery and cacao nibs	€17
Insalata russa del “Ciumbia” ³ Ciumbia's russian salad	€13
Trota salmonata in carpione, verdure in agrodolce ⁴⁻¹² Salmon Trout “in Carpione” (sweet-and-sour vinegar marinade), sweet-and-sour baby vegetables	€19
Carpaccio di manzo, maionese al dragoncello e tartufo nero pregiato ³⁻¹⁰ Beef carpaccio, tarragon mayonnaise, premium black truffle	€25
Cocktail di gamberi del “Ciumbia”: gamberi in salsa cocktail, cuore di lattuga marinato e piastrato, salsa cocktail ²⁻³⁻¹⁰ Shrimp in cocktail sauce, marinated and seared lettuce heart, cocktail sauce	€23
Pane, acciughe, burro d'alpeggio e crudité di verdure ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹ Bread, anchovies and alpine butter, vegetables crudité	€19
Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta, acciughe, olive taggiasche, limone e basilico ¹⁻⁴⁻⁷ Stuffed and fried zucchini flowers, ricotta, anchovies, Taggiasca olives, lemon, basil	€17
Tagliere del Ciumbia (torta salata e selezione di salumi) ¹⁻³⁻⁷ Ciumbia's board (savory quiche and cold cuts)	€21

PRIMI PIATTI

Spaghetti fresco aglio, olio, peperoncino e acciuga ¹⁻⁴⁻⁷ Spaghetti with garlic, oil, chili and anchovies	€19
Pappardelle al ragù di cortile ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Pappardelle with farmyard ragù	€19
Pasta e fagioli del Ciumbia ¹⁻²⁻³ (con gambero e olio al basilico) “Ciumbia” pasta and beans with shrimp and basil oil	€21
Agnolotti ai tre arrosti con riduzione di brasato o in brodo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Agnolotti stuffed with three roasts with veal reduction or broth	€21
Ravioli ripieno di ricotta, Grana Padano, menta, zucchine, olive Taggiasche, capperi ¹⁻³⁻⁷ Ravioli filled with ricotta, Grana Padano and mint, courgettes, Taggiasca olives, capers	€21
Riso “alla milanese” ⁷⁻⁹ “Milanese-style” risotto	€23
Ricordo di un pizzocchero: gnocchetto di grano saraceno, patate, casera e biette ¹⁻⁷ Memory of a pizzocchero: buckwheat gnocchetti, potatoes, Casera cheese and chard	€19
Riso al salto con riduzione di vitello e grana padano ⁷⁻⁹ Milanese-style pan fried risotto with veal reduction and grana Padano cheese	€17
Minestrone di verdure del “Ciumbia” ⁹ Ciumbia's vegetable minestrone	€15

SECONDI PIATTI

Costoletta di vitello “del Ciumbia” vestita ¹⁻³⁻⁷ (a richiesta alta o bassa) Fried Veal chop Ciumbia style (high or low on request)	€39
Osso buco di vitello alla milanese con riso allo zafferano ⁷⁻⁹ Veal shanks with Milanese style saffron risotto	€38
Petto d'anatra marinato alla brace, riduzione al porto e arancia ¹² Charcoal-grilled marinated duck breast, port wine and orange reduction	€31
Tonno di coniglio, riduzione alla cacciatora, sedano croccante ⁹ Poached rabbit in olive oil, cacciatora reduction, crunchy celery	€25
Pluma di maialino alla brace, peperone friggittello e ananas ⁷⁻⁹ Charcoal-grilled pork pluma, friggittello pepper, pineapple	€31
Lasagnetta di quinto quarto e foie gras con verdure agrodolce ⁹ Giblets lasagna with foie gras and sweet and sour vegetables	€25
Galletto “dalla padella alla brace” ⁷⁻¹⁰ Baby chicken “from pan to charcoal grill”	€25
Salmerino cotto e marinato agli agrumi, caviale di Coregone ⁴ Char, cooked and citrus-marinated, whitefish caviar	€29

“La buca l'e mia straca se la sa no de vaca”

Selezioni formaggi del territorio e composta Selection of local cheeses and compotes	€19
--	-----

CONTORNI

Polenta Commeal Mush	€7	Spadellata di verdure dell'orto Stir-fried seasonal vegetables	€10
Patata novella arrosto ⁵ Roasted potatoes	€9	Insalata di pomodoro e cetriolo Tomato and cucumber salad	€11
Giardiniera Pickled vegetables	€9	Spadellata di funghi Sautéed mushrooms	€11
Purea di patate allo zafferano ⁷ Saffron mashed potatoes	€10		

Acqua Fiuggi 75cl / Fiuggi Water 75cl	€6	Coperto / Cover charge	€5
--	----	-------------------------------	----

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescr. del Reg. CE 853/ 2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
Based on local market availability some products are frozen or deep-frozen at the origin. Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according with EC 853 2004 regulation. Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

SÈM CHÌ!

Allergeni

- ⁽¹⁾ Cereali contenenti glutine
- ⁽²⁾ Crostacei e prodotti a base di crostacei
- ⁽³⁾ Uova e prodotti a base di uova
- ⁽⁴⁾ Pesce e prodotti a base di pesce
- ⁽⁵⁾ Arachidi e prodotti a base di arachidi
- ⁽⁶⁾ Soia e prodotti a base di soia
- ⁽⁷⁾ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- ⁽⁸⁾ Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- ⁽⁹⁾ Sedano e prodotti a base di sedano
- ⁽¹⁰⁾ Senape e prodotti a base di senape
- ⁽¹¹⁾ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- ⁽¹²⁾ Anidride solforosa e solfiti
- ⁽¹³⁾ Lupini e prodotti a base di lupini
- ⁽¹⁴⁾ Molluschi e prodotti a base di molluschi

I clienti o gli utenti sensibili a particolari allergeni sono invitati a rivolgersi al personale. Per tutti i prodotti presenti nel menu non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate.

Allergens

- ⁽¹⁾ Cereals containing gluten
- ⁽²⁾ Crustaceans and crustacean-based products
- ⁽³⁾ Eggs and egg-based products
- ⁽⁴⁾ Fish and fish-based products
- ⁽⁵⁾ Peanuts and peanut-based products
- ⁽⁶⁾ Soy and soy-based products
- ⁽⁷⁾ Milk and milk-based products (including lactose)
- ⁽⁸⁾ Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts
- ⁽⁹⁾ Celery and celery-based products
- ⁽¹⁰⁾ Mustard and mustard-based products
- ⁽¹¹⁾ Sesame seeds and sesame seed-based products
- ⁽¹²⁾ Sulfur dioxide and sulfites
- ⁽¹³⁾ Lupins and lupin-based products
- ⁽¹⁴⁾ Mollusks and mollusk-based products

Customers or users sensitive to specific allergens are encouraged to contact the staff. However, for all items on the menu, the absence of allergens cannot be guaranteed due to potential cross-contamination.