TRATTORIA DEL CIUMBIA

ANTIPASTI

Nervit: insalatina di nervetti, cipolla in agrodolce, limone e sedano [9] €11
Nervit: gristle salad, sweet and sour onion, lemon and celery

Mondeghili [1-3-10] €15
Milanese style fried meatballs

Vitello tonnato del "Ciumbia" [3-4-10] €25
Thinly sliced veal with tuna sauce, capers in various textures, sweet and sour radish

Tortino di gorgonzola, pera caramellata, sedano e grué di cacao [1-7] €17
Gorgonzola Tartlet with caramelized pear, celery and cacao nibs

Insalata russa del "Ciumbia" [3] €13
Ciumbia's russian salad

Trota salmonata in carpione, verdurine in agrodolce [4-12] €19
Salmon Trout "in Carpione" (sweet-and-sour vinegar marinade),
sweet-and-sour baby vegetables

Zuppa pavese [1-3-9] €21
Pavia-style soup

**Cocktail di gamberi del "Ciumbia": gamberi in salsa cocktail,
cuore di lattuga marinato e piastrato, salsa cocktail** [2-3-10] €23
Shrimp in cocktail sauce, marinated and seared lettuce heart, cocktail sauce

Pane, acciughe, burro d'alpeggio e cruditè di verdure [1-4-7-9] €19
Bread, anchovies and alpine butter, vegetables cruditè

Patè di fegatini di pollo, nocciole, coulis di frutti rossi [1-3-7-8-12] €15
Chicken liver pâté, hazelnuts, red berry coulis

Tagliere del Ciumbia (torta salata e selezione di salumi) [1-3-7] €21
Ciumbia's board (savory quiche and cold cuts)

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di cinghiale [1-3-7-9-12] €21
Pappardelle with wild boar ragù

Tortelli di zucca, castagne, mostarda, strachitunt [1-3-7-9-10] €21
Pumpkin tortelli, chestnuts, mostarda, Strachitunt cheese

Casoncelli ripieni di luganega e porro, zafferano, mela verde, cardoncelli [1-3-7] €19
Casoncelli filled with luganega sausage and leek, saffron, green apple, cardoncello mushrooms

Agnolotti ai tre arrosti con riduzione di brasato o in brodo [1-3-7-9] €21
Agnolotti stuffed with three roasts with veal reduction or broth

Risotto alla monzese, riduzione al vino rosso [7-10-12] €21
Monza-style risotto, red wine reduction

Riso "alla milanese" [7-9] €23
"Milanese-style" risotto

Ricordo di un pizzocchero: gnocchetto di grano saraceno, patate, casera e biete [1-7] €19
Memory of a pizzocchero: buckwheat gnocchetti, potatoes, Casera cheese and chard

Riso al salto con riduzione di vitello e grana padano [7-9] €17
Milanese-style pan fried risotto with veal reduction and grana Padano cheese

Minestrone di verdure del "Ciumbia" [9] €15
Ciumbia's vegetable minestrone

SECONDI PIATTI

Carciofo, pane alle erbe, pomodoro confit [1] €19
Artichoke, herb bread, confit tomato

Costoletta di vitello “del Ciumbia” vestita [1-3-7] €39
(a richiesta alta o bassa)
Fried Veal chop Ciumbia style
(high or low on request)

Osso buco di vitello alla milanese con riso allo zafferano [7-9] €38
Veal shanks with Milanese style saffron risotto

Petto d’anatra marinato alla brace, riduzione al porto e arancia [7-8-12] €31
Charcoal-grilled marinated duck breast, port wine and orange reduction

Trippa in umido e fritta, crema di fagioli borlotti [1-3-5-9-12] €22
Stewed and fried tripe, borlotti bean cream

Guancia di manzo brasata al vino rosso, purè di sedano rapa, cavolo nero [1-9-12] €29
Red wine braised beef cheek, celeriac purée, cavolo nero

Lasagnetta di quinto quarto e foie gras con verdure agrodolce [9] €25
Giblets lasagna with foie gras and sweet and sour vegetables

Galletto “dalla padella alla brace” [7-10] €25
Baby chicken “from pan to charcoal grill”

Ombrina, fondente di cavolfiore, riduzione all’arancia [4-7] €31
Meagre, cauliflower fondant, orange reduction

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

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

CONTORNI

Polenta €7
Cornmeal Mush

Patata novella arrosto [5] €9
Roasted potatoes

Giardiniera €9
Pickled vegetables

Purea di patate allo zafferano [7] €10
Saffron mashed potatoes

Spadellata di verdure dell’orto €10
Stir-fried seasonal vegetables

Spadellata di funghi €11
Sautéed mushrooms

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 row or not fullv 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.