CAFFETTERIA / HOT BEVERAGES

	€
Caffè espresso *Espresso*	*4,50*
Caffè decaffeinato *Decaffeinated coffee*	*5,00*
Caffè americano *American coffee*	*5,50*
Caffè d'orzo/ginseng/marocchino *Barley coffee, ginseng, marocchino*	*6,00*
Caffè latte *Milk coffee*	*7,00*
Cappuccino	*6,50*
Caffè corretto *Corrected coffee (coffee with liquor)*	*6,50*
Cioccolata calda con panna *Hot chocolate with cream*	*8,00*
Caffè freddo *Iced coffee*	*5,50*
Caffè freddo con granita *Iced coffee with granita*	*8,50*
Caffè shakerato *Shaked coffee*	*6,00*
Tè e infusi con biscotteria *Tea and infusions with biscuits*	*14,00*
Tè freddo *Iced tea*	*8,00*
Tè freddo con granita di pesca/limone *Iced tea with peach/lemon granita*	*10,00*
Acqua microfiltrata 0.750cl *Microfiltered water 0.750cl*	*4,50*
Acqua minerale 0.375cl *Mineral water 0.375cl*	*4,00*
Acqua minerale 0.750cl *Mineral water 0.750cl*	*5,00*
Coca cola / fanta / sprite	*7,00*
Succhi di frutta *Fruit juices*	*6,50*
Spremuta d'arancia/ pompelmo *Orange or grapefruit juice*	*9,00*
Succo di pomodoro *Tomato juice*	*8,50*
Centrifuga *Fresh Juice*	*11,00*

PASTICCERIA / BAKERY

Lieviti semplici *Simple yeasts*	*4,00*
Lieviti farciti *Stuffed yeasts*	*4,50*
Lieviti mignon *Small yeasts*	*3,00*
Biscotteria da tè *Tea biscuits*	*8,50*
Mignon con fragoline (*due*) *Mini with strawberries (two)*	*7,50*
Mignon crema e pinoli (*due*) *Mini custard and pine nut(two)*	*8,50*
Tartelletta crema pasticcera e fragoline *Tartlet with cream and strawberry*	*10,00*
Torta crema e limone *Lemon and cream cake*	*10,00*
Crostata *Tart with jam*	*9,00*
Tiramisù monoporzione *Single-portion tiramisù*	*10,00*
Dolce del giorno *Dessert of the day*	*10,00*

COLAZIONE

ITALIANA - ITALIAN BREAKFAST Selezione di lieviti mignon, pane tostato con burro e marmellata, yogurt, frutti di bosco, bevanda calda a scelta *Selection of croissant mignon, toasted bread with butter and jam, yogurt, berries, hot drink to choice*	*33,00*
CIAMPINI - CIAMPINI BREAKFAST Selezione di lieviti mignon, pane tostato con burro e marmellata, uova strapazzate o omelette, bevanda calda a scelta *Selection of croissant mignon, toasted bread with butter and jam, scrambled eggs or omelette, hot beverage of your choice*	*43,00*
OMELETTE AGLI SPINACI SPINACH OMELETTE	*17,00*
OMELETTE CON PROSCIUTTO COTTO COOKED HAM OMELETTE	*17,00*

GELATERIA / ICE CREAM

LE CREME - CREAMS
Cioccolato, cioccolato fondente, crema, nocciola, pistacchio, marrons glacés, zabaione, caffè, yogurt, stracciatella, gianduia, noci
Chocolate, dark chocolate, cream, hazelnut, pistachio, marron glacés, zabaione, coffee, yogurt, chocolate chip, gianduia, walnuts

LA FRUTTA - FRUIT
Fragoline, limone, frutti di bosco, cocco, visciole, lampone e nutella, mango, melone, pesca e pinoli
Strawberry, lemon, wild berries, coconut, sour cherries, raspberry and Nutella, mango, melon, peach and pine nuts

LE GRANITE - GELATO SUNDAES
Caffè, fragola, limone, pesca
Coffee, strawberry, lemon, peach

Coppa piccola *Small cup*	*11,00*
Coppa grande *Large cup*	*13,00*
Cono *Cone*	*8,50*
Brioche con gelato *Brioche with ice cream*	*8,50*
Frappè *Milkshake*	*10,00*
Mini cono Crema, cioccolato, nocciola, marron glacés, pistacchio, caffè, fragola *Mini cone* *Cream, chocolate, hazelnut, marron glacés, pistachio, coffee, strawberry*	*4,50*
Affogato al caffè *Espresso with ice cream*	*8,50*
Sgroppino *(Lemon and vodka cocktail)*	*10,00*
Tartufino Crema, cioccolato fondente, nocciola, marron glacés, pistacchio, caffè *Mini truffle* *Cream, dark chocolate, hazelnut, marron glacés, pistachio, coffee*	*4,50*
Cassata Crema, cioccolato, marron glacés, nocciola, fragola *Cream, chocolate, marron glacés, hazelnut, strawberry*	*9,00*

Ciampini ROMA

GASTRONOMIA / GASTRONOMY

	€
PIZZETTA Rossa mignon *Mini red pizza*	*1,80*
TOAST Prosciutto cotto e mozzarella *Cooked ham and mozzarella*	*8,50*
CLUB SANDWICH	*11,00*
TRAMEZZINI - SANDWICHES Insalata di pollo • Tonno e pomodoro • Tonno e carciofini • Uova e asparagi • Salmone, lattughino e burro • Pomodoro, mozzarella e basilico • Radicchio e gorgonzola • Prosciutto cotto e formaggio • Gamberetti, lattuga e salsa rosa • Hummus, melanzane e zucchine grigliate *Chicken salad • Tuna and tomato • Tuna and artichokes Eggs and asparagus • Salmon, lettuce, and butter • Tomato, mozzarella, and basil • Radicchio and Gorgonzola • Cooked ham and cheese • Shrimp, lettuce, and pink sauce • Hummus, eggplants, and grilled zucchini*	*8,00*
PIZZE ROMANE - ROMAN PIZZAS Prosciutto crudo e mozzarella • Prosciutto cotto e mozzarella • Pomodoro e mozzarella • Fiori di zucca, alici e mozzarella • Spinaci e mozzarella • Salmone e rucola • Bresaola, rucola e parmigiano • Mortadella, pistacchi e mozzarella • Speck e broccoletti *Ham and mozzarella • Cooked ham and mozzarella • Tomato and mozzarella • Zucchini flowers, anchovies, and mozzarella • Spinach and mozzarella • Salmon and arugula • Bresaola, arugula, and Parmesan cheese • Mortadella, pistachios, and mozzarella • Speck and broccoli rabe*	*9,50*
CROISSANT SALATI - SALTY CROISSANTS Prosciutto crudo e mozzarella • Prosciutto cotto e brie • Fiori di zucca, alici e mozzarella *Raw ham and mozzarella • Cooked ham and brie • Zucchini flowers, anchovies, and mozzarella*	*9,00*
BAGUETTE Roastbeef e verdure grigliate • Salmone e rughetta • Prosciutto crudo e mozzarella *Roast beef and grilled vegetables • Raw ham and mozzarella • Salmon and arugula*	*10,00*

ANTIPASTI / APPETIZERS

Salmone marinato *Marinated salmon*	*17,00*
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella *Parma ham and mozzarella*	*19,00*
Insalata di polpo *Octopus salad*	*17,00*
Tartare di salmone e avocado *Salmon and avocado tartare*	*19,00*
Bresaola rughetta e parmigiano *Bresaola, arugula, and parmesan*	*14,00*
Focaccia con crudo di Parma *Focaccia with Parma ham*	*14,00*

PRIMI / FIRST COURSES

Risotto alla crema di scampi *Risotto with langoustine cream*	*19,00*
Spaghetti alle vongole e bottarga *Spaghetti with clams and bottarga (cured fish roe)*	*22,00*
Spaghetti alla nerano *Spaghetti alla Nerano (with zucchini and provolone)*	*19,00*
Cous cous alle verdure *Vegetable couscous*	*17,00*
Pacchero con spigola e pomodorini *Paccheri pasta with sea bass and cherry tomatoes*	*20,00*
Amatriciana *Amatriciana*	*16,00*
Carbonara *Carbonara*	*16,00*
Gricia *Gricia*	*16,00*
Cacio e pepe *Cacio e pepe*	*16,00*

SECONDI / MAIN COURSES

Salmone alla piastra *Grilled salmon*	*21,00*
Petto di pollo ai ferri *Grilled chicken breast*	*19,00*
Polpettine al curry con riso basmati *Curry meatballs served with basmati rice*	*22,00*
Calamaro alla griglia *Grilled squid*	*24,00*
Roastbeef rucola e datterino *Roast beef with arugula and Datterino tomatoes*	*19,00*
Spigola al vapore *Steamed sea bass*	*25,00*

CONTORNI / SIDES

Cicoria ripassata *Sautéed chicory*	*10,00*
Broccoletti ripassati *Sautéed broccoli rabe*	*10,00*
Fagiolini all'agro *Green beans with oil and lemon*	*10,00*
Spinaci all'agro *Spinach with oil and lemon*	*10,00*
Zucchine e melanzane grigliate *Grilled zucchini and eggplant*	*10,00*
Patate al forno *Roasted potatoes*	*10,00*

DOLCI / DESSERTS

Dolce del giorno *Dessert of the day*	*10,00*
Macedonia di frutta *Fruit salad*	*10,00*
Fragole con panna *Strawberries with cream*	*10,00*
Tiramisù *Tiramisù*	*10,00*
Focaccia con nutella *Focaccia with Nutella*	*11,00*

INSALATE / SALADS

	€
INSALATA DI POLLO - CHICKEN SALAD Lattughino, pollo, pomodorini e carote *Lettuce, chicken, cherry tomatoes, carrots*	*21,00*
INSALATA CAPRESE - CAPRESE SALAD Pomodorini e mozzarella di bufala *Cherry tomatoes and buffalo mozzarella*	*20,00*
INSALATA NIZZARDA - NIÇOISE SALAD Lattughino, tonno, pomodorini, patate, alici, uova, olive e fagiolini *Lettuce, tuna, cherry tomatoes, potatoes, anchovies, eggs, olives, green beans*	*22,00*
INSALATA GRECA - GREEK SALAD Lattughino, feta, olive, cetriolo e pomodorini *Lettuce, feta, olives, cucumber, cherry tomatoes*	*21,00*
INSALATA CIAMPINI - CIAMPINI SALAD Lattughino, carciofi, pomodori, olive, mais, tonno, mozzarella e scaglie di parmigiano *lettuce, artichokes, tomatoes, olives, corn, tuna, mozzarella, and parmesan shavings*	*22,00*

PIZZERIA

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico *Tomato, buffalo mozzarella, basil*	*14,00*
MARGHERITA CIAMPINI Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, scaglie di parmigiano, basilico *Tomato, raw buffalo mozzarella, parmesan shavings, basil*	*15,00*
NAPOLI Pomodoro, mozzarella di bufala, alici del Cantabrico *Tomato, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies*	*15,00*
CIRCE Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, olive taggiasche, carciofini, prosciutto crudo di Parma *Tomato, raw buffalo mozzarella, taggiasca olives, artichokes, Parma ham*	*16,00*
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, funghi champignon, olive taggiasche, carciofini, uovo sodo *Tomato, buffalo mozzarella, Parma ham, champignon mushrooms, taggiasca olives, artichokes, boiled egg*	*16,00*
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella di bufala, ventricina piccante, salsa habanero piccante *Tomato, buffalo mozzarella, spicy ventricina salami, spicy habanero sauce*	*15,00*
FIORI E ALICI Mozzarella di bufala, fiori di zucca, alici del cantabrico *Buffalo mozzarella, zucchini flowers, Cantabrian anchovies*	*16,00*
4 FORMAGGI Mozzarella di bufala, salsa al gorgonzola, caciocavallo affumicato, parmigiano reggiano, timo *Buffalo mozzarella, gorgonzola sauce, smoked caciocavallo cheese, parmesan cheese , thyme*	*16,00*
CACIO E PERE Mozzarella di bufala, marmellata home made di pere, cialda di pecorino romano, mandorle scagliate *Buffalo mozzarella, homemade pear jam, Roman pecorino waffer, flaked almonds*	*15,00*
POSILLIPO Pomodoro all'agro senese, alici del Cantabrico, capperi, olive, basilico, origano, olio all'aglio *Sienese-style sour tomato sauce, Cantabrian anchovies, cappers, olives, basil, oregano, garlic oil*	*16,00*
BOSCAIOLA Mozzarella di bufala, funghi champignon, salsiccia *Buffalo mozzarella, champignon mushrooms, alverese sausage*	*16,00*
ROMANA Broccoletti, guanciale, pecorino e mozzarella *Boccoletti, guanciale, Roman pecorino and mozzarella*	*15,00*
AMATRICE Pomodoro, guanciale, pecorino romano e pepe *Tomato, guanciale, Roman pecorino, and pepper*	*15,00*
VENTOTENE Salmone, rucola, bufala a crudo e crema di avocado *Salmon, arugula, fresh buffalo mozzarella (added cold), and avocado cream*	*16,00*
FOCACCIA con prosciutto crudo di Parma *with Parma ham*	*14,00*

RIPIENE / STUFFED PIZZAS

CIOCIARA Broccoletti, olive e mozzarella *Broccoli rabe, olives, and mozzarella*	*16,00*
PONZA Tonno, pomodorini e maionese *Tuna, cherry tomatoes, and mayonnaise*	*16,00*
PARMA mozzarella di bufala, prosciutto di Parma, olive taggiasche *Buffalo mozzarella, Parma ham, Taggiasca olives*	*15,00*
BOLOGNA mortadella, stracciatella, zeste di limone, granella di pistacchio *Mortadella, stracciatella cheese, lemon zest, crushed pistachios*	*15,00*
SALMONE salmone affumicato, pomodorini confit e stracciatella *Smoked salmon, cherry tomato confit, and stracciatella cheese*	*17,00*

PIZZABURGER

HAMBURGER Hamburger di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, insalata con patate *Beef burger, cheddar cheese, tomato, lettuce with potatoes*	*20,00*
POLLO - CHICKEN Petto di pollo grigliato, guacamole, pomodoro, insalata *Grilled chicken breast, guacamole, tomato, lettuce*	*18,00*