

47 Circus Roof Garden

Percorsi degustazione

Si richiede la partecipazione di tutti i commensali
Menu is meant for all the table's guests

6 portate 95€
6 courses

Orto 47
Vegetable garden 47

Sugarello scottato con erbe piccanti, prugne e cenere alla nduja
Seared horse mackerel with spicy herbs, plums and nduja ash

Ravioli di trota, burro affumicato al timo e caviale di trota
Ravioli stuffed with trout, smoked thyme butter and trout caviar

Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato
Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon

Filetto di spigola allo zenzero e lemongrass con panachè di verdure
Ginger and lemongrass sea bass fillet with vegetable panache

Bignè craquelin con crema di nocciole e lamponi
Craquelin beignet with hazelnut and raspberry cream

Abbinamento vini 60€
Wine pairing

4 portate 65€
4 courses

Sugarello scottato con erbe piccanti, prugne e cenere alla nduja
Seared horse mackerel with spicy herbs, plums and nduja ash






Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato
Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon

Filetto di spigola allo zenzero e lemongrass con panachè di verdure
Ginger and lemongrass sea bass fillet with vegetable panache






Bignè craquelin con crema di nocciole e lamponi
Craquelin beignet with hazelnut and raspberry cream

Abbinamento vini 40€
Wine pairing









Antipasti Starters

- Tartare di manzo, senape, vela di pane croccante e maionese tonnata
Beef tartare, mustard, crispy bread and tuna mayonnaise 25€ 
- Carpaccio di gamberi, gel al limone e polvere di black lime
Shrimp carpaccio, lemon gel and black lime powder 26€ 
- Sugarello scottato con erbe piccanti, prugne e cenere alla nduja
Seared horse mackerel with spicy herbs, plums and nduja ash 24€ 
- Piadina 47: pastrami d'anatra, salsa allo yogurt e cavolo rosso fermentato
47 piadina: duck pastrami, yogurt sauce and fermented red cabbage 25€ 
- Orto 47
Vegetable garden 47 22€ 






















Primi First courses

- Ravioli di trota, burro affumicato al timo e caviale di trota
Ravioli stuffed with trout, smoked thyme butter and trout caviar 25€ 
- Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato
Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon 23€ 
- Crema di verdure primaverili con bietola rossa scottata
e crostini di pane scuro 23€
Spring vegetables cream with seared red beet and dark bread croutons 
- Spaghettoni ai ricci di mare con battuto di pomodorini
e colatura di bufala 26€ 
Spaghetti with sea urchins, chopped cherry tomatoes and buffalo mozzarella infusion
- Fettuccine al ragù bianco di agnello con carciofi e pecorino
Fettuccine with lamb white ragù, artichokes and pecorino cheese 25€ 

Primi della tradizione romana *Traditional roman first courses*

Spaghetti "Mancini" cacio e pepe	22€	  
Spaghetti "Mancini" all'amatriciana	22€	 
Mezze Maniche "Mancini" alla carbonara	22€	  

Secondi con contorno *Main courses with side dish*

Galletto alla brace con salsa alla cacciatora e patata fondente <i>Grilled cockerel with cacciatora sauce and fondant potatoes</i>	26€	  
Calamari del Mediterraneo ripieni con tempura di agretti e fonduta di provola <i>Mediterranean squid stuffed with agretti tempura and provola fondue</i>	27€	      
Filetto di manzo con salsa all'Amar e misticanza saltata <i>Beef fillet with Amar wine sauce and sautéed mixed salad</i>	32€	  
Filetto di spigola allo zenzero e lemongrass con panachè di verdure <i>Ginger and lemongrass sea bass fillet with vegetable panache</i>	32€	   
Crocchetta di cuori di carciofo al tartufo su crema di gambi alla menta <i>Truffle artichoke heart croquette on mint steam cream</i>	27€	   

Dessert 12€



Bigné craquelin con crema di nocciole e lamponi
Craquelin beignet with hazelnut and raspberry cream

Cremoso al mascarpone con fragole e savoiardi
Creamy mascarpone with strawberries and ladyfingers

Semifreddo agli anacardi con cioccolato fondente e caramello salato
Semifreddo with cashews, dark chocolate and salted caramel

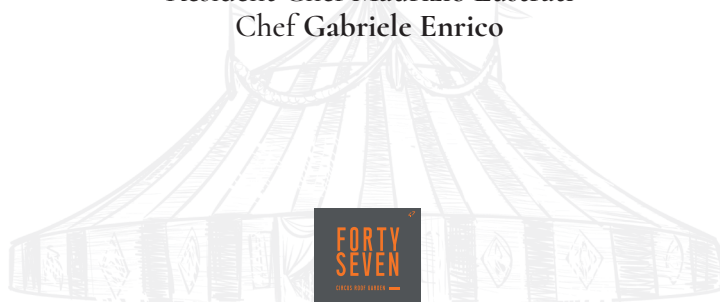
Crostatina al lemon curd e pistacchio
Lemon curd and pistachio tart

Allergeni / Allergens

 Glutine Gluten	 Latte Milk	 Lupini Lupins
 Crostacei Crustaceans	 Frutta a guscio Nuts	 Molluschi Clams
 Uova Eggs	 Sedano Celery	 Piatto vegetariano Vegetarian dish
 Pesci Fish	 Senape Mustard	 Piatto vegano Vegan dish
 Arachidi Peanuts	 Sesamo Sesame	@ Prodotto abbattuto reg. CE n. 852/047 Flash frozen product reg. CE n. 852/047
 Soia Soy	 Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites	 Piccante Hot spicy

Se hai allergie/intolleranze, per favore informa il nostro staff
If you have allergies / intolerances, please inform our staff

Questo menù è stato pensato e creato da
This menu has been created by
Resident Chef **Maurizio Lustrati**
Chef **Gabriele Enrico**



47 Circus Roof Garden

Menu Pranzo / Lunch menu

valido dal lunedì al venerdì / valid from monday to friday

Caesar salad con lattuga, pollo, bacon croccante, Parmigiano Reggiano, crostini di pane tostato e salsa Caesar 20€

Caesar salad with lettuce, chicken, crispy bacon, Parmigiano Reggiano, toasted bread and Caesar sauce



Insalata Nizzarda: lattuga, fagiolini, patate, pomodori, uovo, tonno, maionese al basilico 20€

Salade Niçoise: lettuce, green beans, potatoes, tomatoes, egg, tuna fish, basil mayonnaise



Club sandwich: pollo, uovo sodo, bacon, lattuga, pomodori e maionese 20€

Club sandwich: chicken, hard boiled egg, bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise



Hamburger di manzo 180 gr, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon cetriolini e salsa barbecue servito con patatine fritte 25€

180gr beef burger, lettuce, tomato, cheddar, bacon, pickles and BBQ sauce served with fries



Mozzarella di bufala campana con multicolore di pomodoro e basilico 18€

Buffalo mozzarella from Campania with tomatoes and basil



Mozzarella di bufala e prosciutto crudo Ruliano 22€

Buffalo mozzarella and Ruliano prosciutto crudo



Pancakes con avocado, robiola e uovo poché serviti con pomodori datterini 20€

Pancakes with avocado cream, robiola and poached egg, served with datterini tomatoes



Pancakes con salmone marinato, rucola, salsa allo yogurt con lime e menta, serviti con insalatina mista 22€

Pancakes with marinated salmon, rocket, yogurt sauce with lime and mint, served with mixed salad



Lasagna al ragù di vitello 47 20€

Lasagna with veal ragout 47



Dessert

Torta del giorno 10€
Cake of the day



Tagliata di frutta fresca 10€
Sliced fresh fruit



Allergeni /Allergens



Glutine
Gluten



Latte
Milk



Lupini
Lupins



Crostacei
Crustaceans



Frutta a guscio
Nuts



Molluschi
Clams



Uova
Eggs



Sedano
Celery



Piatto vegetariano
Vegetarian dish



Pesci
Fish



Senape
Mustard



Piatto vegano
Vegan dish



Arachidi
Peanuts



Sesamo
Sesame



Prodotto abbattuto reg. CE n. 852/047
Flash frozen product reg. CE n. 852/047



Soia
Soy



Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



Piccante
Hot spicy

Questo menù è stato pensato e creato da
This menu has been created by
Chef **Gabriele Enrico**
Resident Chef **Maurizio Lustrati**