

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**

47 Circus Roof Garden

valido tutti i giorni/ valid everyday

Percorsi degustazione

Si richiede la partecipazione di tutti i commensali

Menu is meant for all the table's guests

6 portate 110€

6 courses

Tartare di ombrina con gel al Bloody Mary giallo e rosso

Croaker tartare with yellow and red Bloody Mary gel

Melanzane al BBQ con estratto di pomodoro e basilico e crema di Provolone Del Monaco

BBQ eggplants with essence of tomato and basil and Provolone Del Monaco cream

Ravioli mediterranei con ripieno di parmigiana

Mediterranean ravioli stuffed with parmigiana

Tagliolini freschi con scampi e fiori di zucca alla romana

Fresh tagliolini with prawns and zucchini flowers "alla romana"

Pesce spada allo Yakitori con caponatina di melanzane in agrodolce

Yakitori swordfish with sweet and sour eggplant caponata

Crostatina chantilly e frutti di bosco

Berry chantilly tart

Abbinamento vini 60€

Wine pairing

4 portate 75€

4 courses

Melanzane al BBQ con estratto di pomodoro e basilico e crema di Provolone Del Monaco

BBQ eggplants with essence of tomato and basil and Provolone Del Monaco cream

Tagliolini freschi con scampi e fiori di zucca alla romana

Fresh tagliolini with prawns and zucchini flowers "alla romana"

Pesce spada allo Yakitori con caponatina di melanzane in agrodolce

Yakitori swordfish with sweet and sour eggplant caponata

Crostatina chantilly e frutti di bosco

Berry chantilly tart

Abbinamento vini 40€

Wine pairing

Antipasti Starters

Insalatina di polpo, patate e sedano con olive <i>Salad with octopus, potatoes, celery and olives</i>	25€	  @
Tartare di ombrina con gel al Bloody Mary giallo e rosso <i>Croaker tartare with yellow and red Bloody Mary gel</i>	25€	  @
Estate romana: pomodoro con riso, pollo con peperoni e filetto di baccalà <i>Roman summer: tomato stuffed with rice, chicken with peppers and cod fillet</i>	24€	    @
Vitello cotto a bassa temperatura, spuma tonnata e insalatina di rinforzo <i>Low-temperature cooked veal, tuna mousse and salad</i>	24€	  
Melanzane al BBQ con estratto di pomodoro e basilico e crema di Provolone Del Monaco <i>BBQ eggplants with essence of tomato and basil and Provolone Del Monaco cream</i>	22€	 
Moscardini alla Luciana con spugna alla fresella e gel al prezzemolo <i>Musky octopus "alla Luciana" with fresella sponge and parsley gel</i>	25€	   

Primi First courses

Ravioli mediterranei con ripieno di parmigiana <i>Mediterranean ravioli stuffed with parmigiana</i>	25€	    
Risotto mantecato al limone sfumato di Sorrento, gamberi rossi e succo di lamponi fermentato <i>Sorrento lemon risotto with red shrimps and fermented raspberry juice</i>	28€	    @
Spaghettoni "Mancini" ai lupini del Tirreno <i>"Mancini" spaghettoni with clams of the Tyrrhenian Sea</i>	26€	   @
Tagliolini freschi con scampi e fiori di zucca alla romana <i>Fresh tagliolini with prawns and zucchini flowers "alla romana"</i>	28€	     @
Gnocchetti con ragù bianco di castrato e crema di zucchine alla menta <i>Gnocchetti with white mutton ragù and mint zucchini cream</i>	27€	    

Primi della tradizione romana *Traditional roman first courses*

Spaghetti "Mancini" cacio e pepe

25€



Spaghetti "Mancini" all'amatriciana

25€



Mezze Maniche "Mancini" alla carbonara

25€



Secondi con contorno *Main courses with side dish*

Spigola in crosta di sale con verdure di stagione
Sea bass in salt crust with seasonal vegetables

34€



Astice alla catalana con salsa ai peperoni di Senise
Catalan lobster with Senise pepper sauce

36€



Tagliata di filetto di manzo con fondente di patate,
tartufo nero estivo e broccoletti di montagna
Sliced beef fillet with potato fondant, summer black truffle and broccoli

32€



Tortino di fagioli del Purgatorio con crema di patate
e tartufo nero estivo
Purgatorio bean pie with potato cream and summer black truffle

29€



Pesce spada allo Yakitori con caponatina
di melanzane in agrodolce
Yakitori swordfish with sweet and sour eggplant caponata

32€



Dessert 12€

Sorbetto al latte di mandorla con frutta di stagione, crumble
di mandorle e salsa al lampone e rosmarino

Almond milk sorbet with seasonal fruit, almond crumble, raspberry and rosemary sauce



Sorbetto al limone con granella di pistacchi sabbiati e la sua zeste candita

Lemon sorbet with chopped pistachio and its candied zest



Pesca Melba

Peach Melba



Millefoglie di melanzane, ricotta e cioccolato

Eggplant millefeuille with ricotta and chocolate



Crostatina chantilly e frutti di bosco

Berry chantilly 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**

