

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 120€
6 courses

Tartare di tonno con finferli alla brace, gel al ribes nero
e olio al pino mugo con crumble di pinoli
Tuna tartare with grilled chanterelles, blackcurrant gel and mountain pine oil with pine nut crumble

Funghi, radici e sottobosco con crumble alle castagne
Mushrooms, roots and forest flavors with chestnut crumble

Risotto con scampi, carciofi affumicati e gel di pecorino
Risotto with prawns, smoked artichokes and pecorino cheese jelly

Plin ripieni di genovese con crema al provolone di Formia e olio al basilico
Plin stuffed with Genovese on Formia provolone cream and basil oil

Guancia di maialino Friulano brasata all'Amar con purea di zucca e chips di cavolo nero
Friulan pork cheek braised in Amar wine with pumpkin puree and black cabbage chips

Semifreddo alla meringa con crema di caldarroste e salsa al cioccolato fondente
Semifreddo with meringue, chestnut cream and dark chocolate sauce

Abbinamento vini 60€
Wine pairing

4 portate 80€
4 courses

Funghi, radici e sottobosco con crumble alle castagne
Mushrooms, roots and forest flavors with chestnut crumble

Risotto con scampi, carciofi affumicati e gel di pecorino
Risotto with prawns, smoked artichokes and pecorino cheese jelly

Guancia di maialino Friulano brasata all'Amar con purea di zucca
e chips di cavolo nero
*Friulan pork cheek braised in Amar wine with pumpkin puree
and black cabbage chips*

Semifreddo alla meringa con crema di caldarroste e salsa al cioccolato fondente
Semifreddo with meringue, chestnut cream and dark chocolate sauce

Abbinamento vini 40€
Wine pairing

Antipasti

Starters

Fagottino di lattuga di mare ripieno di mazzancolle affumicate
con zuppa di miso e olio al sesamo

Sea lettuce parcel stuffed with smoked prawns with miso soup and sesame oil



26€

Alette di pollo glassate con purè di patate al rosmarino

Glazed chicken wings with rosemary mashed potatoes



22€

Funghi, radici e sottobosco con crumble alle castagne

Mushrooms, roots and forest flavors with chestnut crumble



25€

Roast beef con gel di tuorlo d'uovo, cipolla, cetriolini e salsa Worcestershire

Roast beef with egg yolk jelly, onion, gherkins and Worcestershire sauce



24€

Tartare di tonno con finferli alla brace, gel al ribes nero
e olio al pino mugo con crumble di pinoli

*Tuna tartare with grilled chanterelles, blackcurrant gel
and mountain pine oil with pine nut crumble*



25€

Primi

First courses

Passatelli con fagioli, cozze e olio al prezzemolo

Passatelli with beans, mussels and parsley oil



25€

Plin ripieni di genovese con crema al provolone di Formia e olio al basilico

Plin stuffed with Genovese on Formia provolone cream and basil oil



27€

Risotto con scampi, carciofi affumicati e gel di pecorino

Risotto with prawns, smoked artichokes and pecorino cheese jelly



28€

Fettuccine alle castagne, ragù bianco di anatra e polvere di olive

Fettuccine with chestnuts, duck white ragù and olive powder



28€

Zuppa di cipolla gratinata con formaggio e crostini di pane

Onion soup gratinéed with cheese and bread croutons



24€

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*

Filetti di triglia del Tirreno, garum, crema
e insalata di finocchi e agrumi



Red mullet fillets from Tyrrhenian sea, garum, cream and salad of fennels and citrus 34€

Filetti di ombrina alla cacciatora con bietina scottata



Croaker fillets "alla cacciatora" with seared chard

34€

Millefoglie di zucca e patate gratinate con tartufo nero uncinato,
rosmarino, fonduta di stracchino stagionato e maggiorana



*Pumpkin and potato millefeuille au gratin with black hooked truffle, rosemary,
aged stracchino fondue and marjoram*

32€

Guancia di maialino Friulano brasata all'Amar

con purea di zucca e chips di cavolo nero



Friulan pork cheek braised in Amar wine with pumpkin puree and black cabbage chips 34€

Tagliata di filetto di manzo al tartufo uncinato

con carciofi glassati e patate fondenti



Sliced beef fillet with hooked truffle, glazed artichokes and fondant potatoes

36€

Dessert 12€



Babà al caffè con cremoso al mascarpone
Coffee baba with mascarpone cream

Semifreddo alla meringa con crema di caldarroste e salsa al cioccolato fondente
Semifreddo with meringue, chestnut cream and dark chocolate sauce

Tarte Tatin di mele con salsa al caramello salato e gelato alla vaniglia Bourbon
Apple tarte Tatin with salted caramel sauce and Bourbon vanilla ice cream

Tartelletta al cacao con crema frangipane alle mandorle e arancia
Cocoa tart with almond and orange frangipane cream

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**

