

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 ham



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 - Tasting menus

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

6 portate 120€
6 courses

Dentice con avocado Bio di Sicilia, limone verde, zenzero e cenere di porro
Dentex with Sicilian organic avocado, green lemon, ginger and leek

Tegame di frutta e verdura di stagione su crema di Parmigiano 30 mesi
Pan of seasonal fruit and vegetables on 30 month old Parmesan cream

Zuppa di fagioli e cavolo nero
Bean soup with black cabbage

Risotto con zucca, tartufo nero pregiato e riduzione di Cesanese
Risotto with pumpkin, black truffle and Cesanese reduction

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

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

Abbinamento vini 60€
Wine pairing

4 portate 80€
4 courses

Dentice con avocado bio di Sicilia, limone verde, zenzero e cenere di porro
Dentex with Sicilian organic avocado, green lemon, ginger and leek ash

Risotto con zucca, tartufo nero pregiato e riduzione di Cesanese
Risotto with pumpkin, black truffle and Cesanese reduction

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

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

Abbinamento vini 40€
Wine pairing

Antipasti Starters

Tegame di frutta e verdura di stagione su crema di Parmigiano 30 mesi
Pan of seasonal fruit and vegetables on 30 month old Parmesan cream

22€ 

Carpaccio di manzo con puntarelle alla romana
Beef carpaccio with Roman puntarelle

25€ 

Dentice con avocado bio di Sicilia, limone verde, zenzero e cenere di porro
Dentex with organic Sicilian avocado, green lemon, ginger and leek ash

25€ 

Gamberoni gratinati su cuori di carciofo alla mentuccia
Gratin prawns on hearts of artichoke with lesser calamint

26€ 

Primi First courses

Zuppa di fagioli e cavolo nero
Bean soup with black cabbage

24€ 

Tagliatelle di farina di castagne con ragù d'anatra
Chestnut flour tagliatelle with duck ragout

28€ 

Risotto con zucca, tartufo nero pregiato e riduzione di Cesanese
Risotto with pumpkin, black truffle and Cesanese reduction

28€ 

Ravioli di baccalà mantecato su crema di ceci e i loro pop corn
Creamed cod ravioli on chickpea cream and their popcorns

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*

Guancia di maialino friulano brasata all'Amar con purea di zucca e chips di cavolo nero

Friulian pork cheek braised in Amar wine with pumpkin puree and black cabbage chips



34€

Filetto di spigola con indivia e agrumi

Sea bass filet with endive and citrus fruit



35€

Filetto di manzo bosco e sottobosco

Forests and undergrowth beef filet



33€

Uovo bio a 65° su crema di topinambur e tartufo

Organic egg 65° on sunchoke cream and truffle



30€

Selezione di pane e focaccia

Bread and focaccia's selection 5€

Dessert 12€



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

Babà al caffè con cremoso al mascarpone

Coffee baba with mascarpone cream

Morbido alle spezie con salsa caffè e Sambuca

Pain d'epices with coffee and Sambuca sauce

Eclair cioccolato e nocciola

Chocolate and hazelnut eclair

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

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

