

# 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 - 6 courses 120€

Carpaccio di asparagi con uova di quaglia

*Asparagus carpaccio with quail egg*

Alici in saor con polenta fritta

*Anchovies in saor with fried polenta*

Fusilloni al ragù bianco di gallinella, pomodorini confit e crumble ai pinoli  
*Fusilloni with gurnard white ragout, confit cherry tomatoes and toasted pine nut crumble*

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

Trippa di calamaro alla romana

*Squid strips "alla Romana"*

Tartelletta di pastiera

*Pastiera tart*

### Abbinamento vini - *Wine pairing* 60€

### 4 portate - 4 courses 80€

Carpaccio di asparagi con uova di quaglia

*Asparagus carpaccio with quail egg*

Fusilloni al ragù bianco di gallinella, pomodorini confit e crumble ai pinoli  
*Fusilloni with gurnard white ragout, confit cherry tomatoes and toasted pine nut crumble*

Trippa di calamaro alla romana

*Squid strips "alla Romana"*

Tartelletta di pastiera

*Pastiera tart*

### Abbinamento vini - *Wine pairing* 40€

Selezione di pane e focaccia 5€  
*Bread and focaccia's selection*



## Antipasti *Starters*

Tartare di manzo con tuorlo marinato al miso e riduzione di soia 25€  
*Hand-cut beef tartare with miso-cured egg yolk and soy reduction*



Seppia CBT, gambero rosso di Anzio e piselli 26€  
*LTC cuttlefish, red prawn from Anzio and peas*



Alici in saor con polenta fritta 22€  
*Anchovies in saor with fried polenta*



Speck d'anatra, crema di fave e pecorino di grotta 26€  
*Duck speck with fava bean cream and cave-aged pecorino*



Carpaccio di asparagi con uova di quaglia 24€  
*Asparagus carpaccio with quail egg*



## Primi *First course*

Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato 24€  
*Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon*



Pici freschi con carciofi, menta e pecorino Romano 25€  
*Fresh pici with artichokes, mint and Roman pecorino cheese*



Ravioli di quaglia alla cacciatora 25€  
*Homemade ravioli with quail "alla cacciatora"*



Tagliolini ai gamberi rosa del Tirreno, con pomodori datterini ed erba cipollina 28€  
*Tagliolini with Tyrrhenian sea pink shrimps, cherry tomatoes and chives*



Fusilloni al ragù bianco di gallinella, pomodorini confit e crumble ai pinoli 26€  
*Fusilloni with gurnard white ragout, confit cherry tomatoes and toasted pine nut crumble*



## Tradizione Romana

### *Roman tradition*

Spaghetti "Mancini" cacio e pepe 🌿 🍷 🌱	25€
Spaghetti "Mancini" all'amatriciana 🌿 🍷	25€
Mezze maniche "Mancini" alla carbonara 🌿 🍷 🥚	25€

## Secondi

### *Main Courses*

Merluzzo al latte di cocco, nduja e pak choi <i>Cod in coconut milk, 'nduja with sautéed pak choi</i> 🍷 🌱 @	35€
Provola affumicata in carrozza, Babaganoush, gel pomodoro e basilico e insalata di germogli <i>Smoked provola in carrozza, Babaganoush, basil and tomato gel and sprout salad</i> 🌿 🍷 🥚 🌱	30€
Costolette di abbacchio panate alle erbe primaverili con maionese di patate arrosto e misticanza di campo saltata <i>Spring herb-crusteD lamb chops, roasted potato mayonnaise and sautéed wild field greens</i> 🌿 🥚	35€
Tagliata di filetto di manzo al pepe verde con cipolla gratinata profumata al timo <i>Sliced beef fillet with green pepper and thyme-scented gratinated onion</i> 🌿 🍷 🍷	35€
Trippa di calamaro alla romana <i>Squid strips "alla romana"</i> 🍷 🍷 🌱 🍷 @	34€

## Contorni

### *Side dishes*

Carciofo alla romana, la sua crema e mentuccia <i>Traditional "Roman-Style" artichoke, artichoke cream and fresh wild mint</i> 🌱 🍷	14€
Asparagi saltati al burro e mandorle tostate <i>Butter-sautéed asparagus finished with toasted almond flakes</i> 🍷 🍷	13€
Insalata di agretti, aceto balsamico alle visciole e scaglie di pecorino <i>Agretti salad, sour cherry balsamic vinegar and pecorino cheese shavings</i> 🍷 🍷	13€
Patate novelle saltate con burro e aromatizzate alle erbe <i>Sautéed baby potatoes with butter and fresh spring herbs</i> 🍷	13€

## Dolci 12€ Dessert

Tartelletta di pastiera  
*Pastiera tart*



Cre moso al mascarpone e lime, ragù di fragole fresche, crumble al pistacchio di Bronte e cristallo di basilico

*Mascarpone & lime cream, fresh strawberry ragout, Bronte pistachio crumble and a basil crystal*



Semifreddo al fondente 70% e zenzero, cuore al mango e maracuja, terra di cacao e sale Maldon

*70% dark chocolate and ginger semifreddo with a mango and passion fruit heart, cocoa powder and Maldon salt*



Nuvola di ricotta e limone di Gaeta, inserto di visciole di Cantalupo e vela di pane casereccio caramellato


*Ricotta and Gaeta lemon "cloud", Cantalupo sour cherry heart, caramelized homemade bread crisp*




## Allergeni Allergens

 Glutine  
*Gluten*

 Pesce  
*Fish*

 Frutta a guscio  
*Nuts*

 Lupini  
*Lupins*

 Anidride solforosa e solfiti  
*Sulfur dioxide and sulphites*

 Vegano  
*Vegan*

 Latte  
*Milk*

 Molluschi  
*Clams*

 Arachidi  
*Peanuts*

 Sesamo  
*Sesame*

 Sedano  
*Celery*

 Vegetariano  
*Vegetarian*

 Uova  
*Eggs*

 Crostacei  
*Crustaceans*

 Soia  
*Soy*

 Senape  
*Mustard*

 Piccante  
*Hot spicy*

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

Se hai allergie/intolleranze, per favore informa il nostro staff  
*If you have ny 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**