

# 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 125€**

Spigola, cocomero e polvere al basilico  
*Sea bass, watermelon and basil powder*

Polpo grigliato, gel al Bloody Mary, polvere di peperone Crusco e insalata di sedano croccante  
*Grilled octopus, Bloody Mary gel, Crusco pepper powder and crispy celery salad*

Ravioli ripieni di Ricotta Romana DOP e limone non trattato su crema di zucchine alla mentuccia romana  
*Ravioli filled with PDO Roman Ricotta and untreated lemon, served on a Roman mint zucchini cream*

Gnocchetti con ventresca di ricciola del Tirreno, pomodori datterino e Pecorino Falisco  
*Gnocchetti with Tyrrhenian amberjack belly, datterino tomatoes and Falisco Pecorino cheese*

Ombrina boccadoro con zenzero, lime, kaffir, gazpacho di pomodori e cetrioli  
*Meagre with ginger, lime, kaffir, served with tomato and cucumber gazpacho*

Granita di cocomero, mascarpone e basilico  
*Watermelon granita with mascarpone and basil*

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

### **4 portate - 4 courses 85€**

Polpo grigliato, gel al Bloody Mary, polvere di peperone Crusco e insalata di sedano croccante  
*Grilled octopus, Bloody Mary gel, Crusco pepper powder and crispy celery salad*

Gnocchetti con ventresca di ricciola del Tirreno, pomodori datterino e Pecorino Falisco  
*Gnocchetti with Tyrrhenian amberjack belly, datterino tomatoes and Falisco Pecorino cheese*

Ombrina boccadoro con zenzero, lime, kaffir, gazpacho di pomodori e cetrioli  
*Meagre with ginger, lime, kaffir, served with tomato and cucumber gazpacho*

Granita di cocomero, mascarpone e basilico  
*Watermelon granita with mascarpone and basil*

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

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



## Antipasti *Starters*

Polpo grigliato, gel al Bloody Mary, polvere di peperone Crusco 26€  
e insalatina di sedano croccante

*Grilled octopus, Bloody Mary gel, Crusco pepper powder and crispy celery salad*



Tataki di tonno, caponatina di melanzane e agrumi di Sicilia 26€  
*Tuna tataki, eggplant caponata and Sicilian citrus fruits*



Tartare di manzo 25€  
*Beef tartare*



Pomodoro ripieno di panzanella 22€  
*Tomato stuffed with panzanella*



Spigola, cocomero e polvere al basilico 24€  
*Sea bass, watermelon and basil powder*



## Primi *First course*

Tagliolini con gamberi rossi di Ponza e capperi al profumo di lime 28€  
*Tagliolini with Ponza red prawns, capers and lime essence*



Ravioli ripieni di Ricotta Romana DOP e limone non trattato 24€  
su crema di zucchine alla mentuccia romana  
*Ravioli filled with PDO Roman Ricotta and untreated lemon,  
served on a Roman mint and zucchini cream*



Spaghetti "Mancini" con lupini del Tirreno 26€  
*Spaghetti "Mancini" with clams of the Tyrrhenian Sea*



Risotto con fiori di zucca, alici del Tirreno e bottarga laziale all'Armagnac 30€  
*Risotto with zucchini blossoms, anchovies from the Tyrrhenian Sea  
and Armagnac bottarga from Lazio*



Gnocchetti con ventresca di ricciola del Tirreno, pomodori datterino 26€  
e Pecorino Falisco  
*Gnocchetti with Tyrrhenian amberjack belly, datterino tomatoes and Falisco Pecorino cheese*



## Tradizione Romana

### *Roman tradition*

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

## Secondi

### *Main Courses*

Filetto di ricciola alla brace con finocchi all'arancia e salmoriglio allo zenzero <i>Grilled amberjack fillet with orange fennels and ginger salmoriglio</i> 🐟 🌿 🍷 @	35€
Filetto di manzo con fondo all'aceto di visciole e cicoria di campo ripassata <i>Beef fillet with sour cherry vinegar sauce and sautéed wild chicory</i> ▲	35€
Galletto alla Romana con peperoni <i>Cockerel "alla romana" with peppers</i> 🌿 ▲	30€
Ombrina boccadoro con zenzero, lime, kaffir, gazpacho di pomodori e cetrioli <i>Meagre with ginger, lime, kaffir, served with tomato and cucumber gazpacho</i> 🐟 🍷 🌿 @	34€
Melanzana teriyaki con miso e nocciole <i>Teriyaki eggplant with miso and hazelnuts</i> 🌿 🍷 🥚 🍷 🌱	28€

## Contorni

### *Side dishes*

Cicoria di campo ripassata <i>Sautéed wild chicory</i> ✓	13€
Insalata di songino, fichi, pecorino Falisco e aceto di visciole <i>Salad of lamb's lettuce, figs, Falisco pecorino cheese and sour cherry vinegar</i> 🍷 🍷 🌱	15€
Fagioli corallo con pomodorino datterino bicolore e basilico <i>Coral green beans with bi-colored datterino tomatoes and basil</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

Pesca all'alchermes con gelato alla vaniglia  
Alchermes peach and vanilla ice cream



Granita di cocomero, mascarpone e basilico  
Watermelon granita with mascarpone and basil



Cremoso al cioccolato, lampone e olio EVO  
Chocolate creamy with raspberry and extra virgin olive oil



Ricotta e fichi  
Ricotta and figs



## Selezione di gelati artigianali 10€ Selection of artisanal ice-cream

Gelati alla crema - *cream based*

Gelati alla frutta - *fruit*

## 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 o intolleranze, per favore informa il nostro staff  
*If you have any allergies or intolerances, please inform our staff*

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

# 47 Circus Roof Garden

Valido a pranzo dal lunedì al venerdì  
Valid for lunch from Monday to Friday

*Light Lunch*

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*



Torta del giorno 10€  
*Cake of the day*



Tagliata di frutta fresca 10€  
*Sliced fresh fruit*

