

47 Circus Roof Garden

Pranzo - Lunch

Valido tutti i giorni dalle 12:00 alle 15:00
Valid everyday from 12PM to 3PM

Pag 2

Cena - Dinner

Valido tutti i giorni dalle 19:00 alle 22:00
Valid everyday from 7PM to 10PM

Pag 5



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*



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



Pomodoro ripieno di panzanella 22€

Tomato stuffed with panzanella



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



Spaghetti "Mancini" con lupini del Tirreno 26€

Spaghetti "Mancini" with clams of the Tyrrhenian Sea



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 35€

Grilled amberjack fillet with orange fennels and ginger salmoriglio



Filetto di manzo con fondo all'aceto di visciole e cicoria di campo ripassata 35€

Beef fillet with sour cherry vinegar sauce and sautéed wild chicory



Dolci 12€

Dessert

Granita di cocomero, mascarpone e basilico 12€
Watermelon granita with mascarpone and basil



Ricotta e fichi 12€
Ricotta and figs



Torta del giorno 10€
Cake of the day



Tagliata di frutta fresca 10€
Sliced fresh fruit



Selezione di gelati artigianali 10€

Selection of artisanal ice-cream

Gelati alla crema - *cream based*

Gelati alla frutta - *fruit*

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
e insalatina di sedano croccante
Grilled octopus, Bloody Mary gel, Crusco pepper powder and crispy celery salad



26€

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



26€

Tartare di manzo
Beef tartare



25€

Pomodoro ripieno di panzanella
Tomato stuffed with panzanella



22€

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



24€

Primi *First course*

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



28€

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 and zucchini cream*



24€

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



26€

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



30€

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



26€

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'alcherme con gelato alla vaniglia
Alcherme 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**