

47 Circus Roof Garden

Pranzo - Lunch

Valido dal Lunedì al Venerdì dalle 12:00 alle 15:00

Valid Monday to Friday from 12PM to 3PM

Pag 2

Cena - Dinner

Valido tutti i giorni dalle 19:00 alle 22:00

Sabato e Domenica dalle 12:00 alle 15:00

Valid everyday from 7PM to 10PM

Saturday and Sunday from 12PM to 3PM

Pag 5



Pranzo - 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*
   

Antipasti

Starters

Rocher di baccalà mantecato su crema di broccoletti con polvere di olive di Gaeta 25€
Salt cod rocher on broccoli cream with Gaeta olive powder



Mazzancolle glassate al mandarino e rosmarino, crema di topinambur e cicoria fritta 26€
Mandarin and rosemary glazed striped prawns with sunchoke cream and crispy chicory



Stracchinato fondente, zucca alla brace, radicchio e aceto balsamico 22€
Stracchinato cheese, grilled pumpkin, radicchio and balsamic vinegar



Primi

First course

Spaghettoni aglio, olio, calamaeretti e bottarga 30€
Spaghettoni with garlic, oil, squids and bottarga



Ribollita gratinata 25€
Gratinéed ribollita soup



Ravioli di spuntature di maiale in brodo di verza arrosto 26€
Ravioli filled with pork ribs in roasted cabbage broth



Tradizione Romana

Roman tradition

Spaghetti "Mancini" cacio e pepe 25€



Spaghetti "Mancini" all'amatriciana 25€



Mezze maniche "Mancini" alla carbonara 25€



Secondi

Main Courses

Tagliata di filetto di manzo, chimichurri e patate fondenti 35€
Sliced beef fillet with chimichurri and fondant potatoes



Merluzzone, funghi, castagne e bietole ripassata 35€
Cod, mushrooms, chestnuts and chards



Dolci

Dessert

Zuppa inglese in barattolo al Cesanese con crema pasticcera, savoiardo croccante e frutti di bosco 12€

Zuppa Inglese in a jar infused with Cesanese wine, pastry cream, crispy Savoiardo and wild berries



Semifreddo alla meringa, gel di crema di marroni Agrimontana al whisky torbato, crumble di caldarroste e polvere di caffè 12€

Meringue semifreddo with Agrimontana chestnut cream gel and peaty whisky, roasted chestnut crumble and coffee dust



Cremoso al cioccolato fondente, crumble al cacao e sale Maldon, coulis di melograno e spicchi di mandarino confit 12€

Dark chocolate cream, cocoa and Maldon salt crumble, pomegranate coulis and confit mandarin slices



Tortino di zucca con gelato alla mandorla, croccante alle noci pecan e sciroppo di visciole 12€

Pumpkin cake with almond ice-cream, pecan brittle and sour cherry syrup



Tagliata di frutta fresca 10€



Selezione di gelati artigianali 10€

Selection of artisanal ice-cream

Gelati alla crema - cream based

Gelati alla frutta - fruit sorbets

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€

Speck d'anatra, chutney di uva, fiocco della Tuscia e cialda croccante
Duck speck with grape chutney, fiocco cheese from Tuscia and crispy wafer

Rocher di baccalà mantecato su crema di broccoletti con polvere di olive di Gaeta
Salt cod rocher on broccoli cream with Gaeta olive powder

Risotto ai gamberi rosa del Tirreno, burro affumicato e limone fermentato
Risotto with Tyrrhenian sea pink shrimps, smoked butter and fermented lemon

Ravioli di spuntature di maiale in brodo di verza arrosto
Ravioli filled with pork ribs in roasted cabbage broth

Tagliata di filetto di manzo, chimichurri e patate fondenti
Sliced beef fillet with chimichurri and fondant potatoes

Tortino di zucca con gelato alla mandorla, croccante alle noci pecan e sciroppo di visciole
Pumpkin cake with almond ice-cream, pecan brittle and sour cherry syrup

Abbinamento vini - Wine pairing 60€

4 portate - 4 courses 85€

Rocher di baccalà mantecato su crema di broccoletti con polvere di olive di Gaeta
Salt cod rocher on broccoli cream with Gaeta olive powder

Risotto ai gamberi rosa del Tirreno, burro affumicato e limone fermentato
Risotto with Tyrrhenian sea pink shrimps, smoked butter and fermented lemon

Tagliata di filetto di manzo, chimichurri e patate fondenti
Sliced beef fillet with chimichurri and fondant potatoes

Tortino di zucca con gelato alla mandorla, croccante alle noci pecan e sciroppo di visciole
Pumpkin cake with almond ice-cream, pecan brittle and sour cherry syrup

Abbinamento vini - Wine pairing 40€

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



Antipasti *Starters*

Tartare di manzo affumicata con maionese alle nocciole viterbesi,
tartufo uncinato e germogli di rucola 26€
Smoked beef tartare with Viterbo hazelnut mayonnaise, hooked truffle and rocket sprouts



Speck d'anatra, chutney di uva, fiocco della Toscana e cialda croccante 25€
Duck speck with grape chutney, fiocco cheese from Tuscany and crispy wafer



Mazzancolle glassate al mandarino e rosmarino con crema di topinambur
e cicoria frita 26€
Mandarin and rosemary glazed striped prawns with sunchoke cream and crispy chicory



Rocher di baccalà mantecato, crema di broccoletti e polvere di olive di Gaeta 25€
Salt cod rocher on broccoli cream with Gaeta olive powder



Stracchinato fondente, zucca alla brace, radicchio e aceto balsamico 22€
Stracchinato cheese, grilled pumpkin, radicchio and balsamic vinegar



Primi *First course*

Spaghetti aglio, olio, calamaretti e bottarga 30€
Spaghetti with garlic, oil, squids and bottarga



Ribollita gratinata 25€
Gratinéed ribollita soup



Ravioli di spuntature di maiale in brodo di verza arrosto 26€
Ravioli filled with pork ribs in roasted cabbage broth



Risotto ai gamberi rosa del Tirreno, burro affumicato e limone fermentato 28€
Risotto with Tyrrhenian sea pink shrimps, smoked butter and fermented lemon



Fusilloni alla boscaiola 26€
Fusilloni "alla boscaiola"



Tradizione Romana

Roman tradition

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

Secondi

Main Courses

Tagliata di filetto di manzo, chimichurri e patate fondenti <i>Sliced beef fillet with chimichurri and fondant potatoes</i> 🍷 🍴 🌱	35€
Pancia di maialino nero casertano in agrodolce con broccoletti scottati <i>Sweet and sour Casertano black pork belly with seared broccoli</i> 🍴	34€
Merluzzone, funghi, castagne e bietole <i>Cod, mushrooms, chestnuts and chards</i> 🐟 🍴 @	35€
Seppia alla brace, puntarelle e salsa di alici <i>Grilled cuttlefish, puntarelle and anchovy sauce</i> 🐟 🍴 @	30€
Sedano rapa arrosto, fondo vegetale, mela verde marinata e parmigiano <i>Roasted celeriac, vegetable demi-glace, marinated green apple and Parmesan</i> 🍷 🌿 🍴 🌱	28€

Contorni

Side dishes

Puntarelle con salsa di alici <i>Puntarelle with anchovy sauce</i> 🍴 🐟 @	15€
Broccoletti scottati <i>Seared broccoli</i> 🌱	13€
Patate novelle alle erbe aromatiche <i>Baby potatoes with aromatic herbs</i> 🍷 🌱	13€
Cavolfiori al vino rosso e noci <i>Cauliflowers with red wine and walnuts</i> 🍷 🍴 🌱	13€

Dolci 12€

Dessert

Zuppa inglese in barattolo al Cesanese con crema pasticcera, savoiardo croccante e frutti di bosco
Zuppa Inglese in a jar infused with Cesanese wine, pastry cream, crispy Savoiardo and wild berries



Semifreddo alla meringa con gel di crema di marroni Agrimontana al whisky torbato, crumble di caldarroste e polvere di caffè
Meringue semifreddo with Agrimontana chestnut cream gel and peaty whisky, roasted chestnut crumble and coffee dust



Cremoso al cioccolato fondente, crumble al cacao e sale Maldon, coulis di melograno e spicchi di mandarino confit
Dark chocolate cream, cocoa and Maldon salt crumble, pomegranate coulis and confit mandarin slices



Tortino di zucca con gelato alla mandorla, croccante alle noci pecan e sciroppo di visciole
Pumpkin cake with almond ice-cream, pecan brittle and sour cherry syrup



Selezione di gelati artigianali 10€

Selection of artisanal ice-cream

Gelati alla crema - cream based
Gelati alla frutta - fruit sorbets



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 any allergies/intolerances, please inform our staff

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