

47 Circus Roof Garden

Menù valido tutti i giorni a cena, weekend e festivi
Menu valid every day for dinner, weekends and holidays

Rispetto, Sostenibilità e Benessere

rappresentano un fil rouge che, al 47 Circus Roof Garden, unisce la terrazza a cielo aperto ad una gastronomia legata alla stagionalità e territorialità delle materie prime, per dar vita ad un'esperienza di emozionante sorpresa e fascino, arricchita da rara preziosità.

Respect, Sustainability and Wellbeing

represent a fil rouge that, at 47 Circus Roof Garden, unites the open-air terrace to a gastronomy linked to the seasonality and territoriality of raw materials, giving life to an experience of exciting and surprising charm, enriched by rare preciousness.

Menù degustazione € 95,00

Tasting menu

Tagliata di melanzane affumicate, pomodorini arrosto e provolone Del Monaco
Sliced smoked aubergines, roasted cherry tomatoes and Del Monaco provolone



Polpo grigliato con gel al bloody Mary, insalata di sedano e polvere di peperone crusco
Grilled octopus with bloody Mary gel, celery salad and crusco pepper powder



Linguine Graziano con gamberi rossi, capperi di Pantelleria e limone non trattato
Graziano linguine with red prawns, Pantelleria capers and organic lemon



Risotto mantecato con seppioline alla diavola gratinate
Creamy risotto with devilled cuttlefish au gratin



Filetto di cernia bianca CBT su taccole croccanti con brodetto di pesce ristretto
LTC white grouper filet on crunchy snow peas with fish broth



Mousse ai frutti di bosco, pistacchio e mascarpone
Mousse with berries, pistachio and mascarpone



Abbinamento vini € 60,00

Wine pairing

Menù ispirazione € 70,00

Inspiration menu

Affidati alla fantasia dello chef per il tuo percorso di degustazione di 4 portate
Rely on the chef's imagination for your 4-course tasting journey

Abbinamento vini € 40,00

Wine pairing



Antipasti

Starters

Filetto di pesce sciabola scottato con salsa di zucchine alla scapece, spuma di bufala e fiori croccanti € 23,00

Frostfish filet with scapece courgette sauce, buffalo foam and crunchy flowers



Polpo grigliato con gel al bloody Mary, insalata di sedano e polvere di peperone crusco € 25,00

Grilled octopus with bloody Mary gel, celery salad and crusco pepper powder



Carpaccio di spigola con pesca e basilico € 25,00

Sea bass carpaccio with peach and basil



Tagliata di melanzane affumicate, pomodorini arrosto e provolone Del Monaco € 21,00

Sliced smoked aubergines, roasted cherry tomatoes and Del Monaco provolone



Tartare di manzo € 24,00

Steak tartare



Primi

First courses

Linguine Graziano con gamberi rossi, capperi di Pantelleria e limone non trattato € 26,00

Graziano linguine with red prawns, Pantelleria capers and organic lemon



Tagliolini alle triglie di scoglio con tartufo nero estivo € 24,00

Tagliolini with striped red mullets and black summer truffle



Paccheri Graziano alla ricotta di pecora su coulis di datterino, uva passa e pinoli e melanzane al cacao € 23,00

Graziano paccheri with sheep ricotta on datterino tomato coulis, raisins and pine nuts with cocoa aubergines



Risotto mantecato con seppioline alla diavola gratinate € 24,00

Creamy risotto with devilled cuttlefish au gratin



Ravioli farciti alla ricotta e cicoria di campo con spezzatino di maiale Mangalica € 24,00

Ricotta and wild chicory ravioli with Mangalica pork stew



Primi della tradizione romana

Traditional roman first courses

Spaghetti "Graziano" cacio e pepe € 22,00



Spaghetti "Graziano" all'amatriciana € 22,00



Mezze Maniche "Graziano" alla carbonara € 22,00



Secondi con contorno

Main courses with side dish

Filetto di manzo in sfoglia croccante, funghi, prosciutto Ruliano e tartufo estivo con verdure dell'orto € 32,00

Beef filet in crispy pastry, mushrooms, Ruliano ham and summer truffle with vegetables



Petto di faraona CBT con salsa ai peperoni e caponata vegetale € 30,00

LTC guinea fowl breast with pepper sauce and vegetable caponata



Filetto di cernia bianca CBT, su taccole croccanti con brodetto di pesce ristretto € 30,00

LTC white grouper filet on crunchy snow peas with fish broth



Catalana di astice su crema di peperoni del Piquillo € 34,00

Catalan lobster on Piquillo peppers cream



Uovo Bio a 65° su crema di zucchine romanesche, crostini e tartufo nero estivo € 28,00

Organic egg 65° on Roman courgettes cream, croutons and black summer truffle



Dessert € 12,00

Sacher d'estate
Summer sacher



Mousse ai frutti di bosco, pistacchio e mascarpone
Mousse with berries, pistachio and mascarpone



Crostatina di fichi, formaggio di capra e rosmarino
Tart with figs, goat cheese and rosemary



Bavarese alle pesche e amaretti
Bavarian cream with peaches and amaretti



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
ai sensi del reg. CE n. 852/047



Soia
Soy

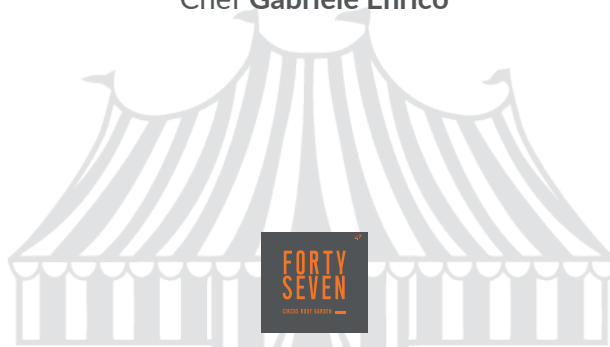


Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

*Flash frozen product
pursuant to
reg. CE n. 852/047*

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**



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 prosciutto crudo



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
ai sensi del reg. CE n. 852/047



Soia
Soy



Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites

*Flash frozen product
pursuant to reg. CE n. 852/047*

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

