

47 Circus Roof Garden

Rispetto, Sostenibilità e Benessere
Respect, Sustainability and Wellbeing

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



Sarde alla brace, gel di scamorza, finferli e cenere al rosmarino
Grilled sardines, scamorza gel, chanterelles and rosemary ash



Tagliolini con gamberi rosa del Tirreno, pomodorini del Piennolo ed erba cipollina
Tagliolini with Tyrrhenian sea pink shrimps, Piennolo cherry tomatoes and chives



Risotto alla barbabietola con fonduta di Blu di pecora e rafano fresco
Beetroot risotto with Blue cheese fondue and fresh horseradish



Filetto di merluzzo confit su purea di cavolfiore con caviale Asetra
Confit cod filet on cauliflower puree with Asetra caviar



Pere, ricotta e cioccolato
Pears, ricotta cheese and chocolate



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

Ceviche di canocchie con fichi d'India e caviale di trota € 24,00
Mantis shrimp ceviche with prickly pears and trout caviar



"Pappa al pomodoro" tiepida con avocado di Sicilia, polvere di olive e ricotta salata € 22,00
Warm "Pappa al pomodoro" with Sicilian avocado, olive powder and salted ricotta



Carpaccio di manzo con mele e funghi di bosco € 25,00
Beef carpaccio with apples and mushrooms



Sarde alla brace, gel di scamorza, finferli e cenere al rosmarino € 24,00
Grilled sardines, scamorza gel, chanterelles and rosemary ash



Tagliata di melanzane affumicate, pomodorini arrosto e provolone Del Monaco € 21,00
Sliced smoked aubergines, roasted cherry tomatoes and Del Monaco provolone



Primi

First courses

Pappardella ripiena di crema al Parmigiano di montagna con fondo di salsiccia e funghi € 24,00
Mountain Parmesan cream stuffed pappardella with sausage and mushroom stock



Risotto alla barbabietola con fonduta di Blu di pecora e rafano fresco € 24,00
Beetroot risotto with Blue cheese fondue and fresh horseradish



Ravioli ripieni di zucca, fiocco della Tuscia, castagne e Cesanese € 23,00
Ravioli stuffed with pumpkin, Tuscia fiocco cheese, chestnuts and Cesanese wine



Tagliolini con gamberi rosa del Tirreno, pomodorini del Piennolo ed erba cipollina € 26,00
Tagliolini with Tyrrhenian sea pink shrimps, Piennolo cherry tomatoes and chives



Spaghettoni "Graziano" con lupini di Gaeta, bottarga di Cabras e sedano € 25,00
"Graziano" spaghetti with clams from Gaeta, Cabras bottarga and celery



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

Tataki di ricciola su crema di cannellini al rosmarino e broccoletti spadellati

€ 32,00

Amberjack tataki on rosemary cannellini bean cream and sautéed broccoli



Filetto di merluzzo confit su purea di cavolfiore con caviale Asetra

€ 30,00

Confit cod filet on cauliflower puree with Asetra caviar



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

€ 32,00

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



Pancia di maialino dei Nebrodi con chutney di mela, spinaci, salsa all'uva e curry

€ 28,00

Nebrodi pork belly with apple chutney, spinach, grape and curry sauce



Uovo Bio a 65° su crema di patate al tartufo e radici essiccate

€ 26,00

Organic egg 65° on truffle potato cream and dried roots



Dessert € 12,00



Inzuppamisù

Babà all'arancia e marron glacè
Orange and marron glacé baba

Cioccolato fondente e zenzero
Dark chocolate and ginger

Pere, ricotta e cioccolato
Pears, ricotta cheese and chocolate

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



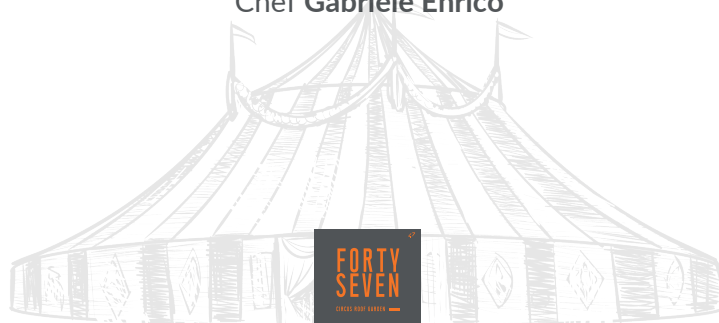
Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites



Piccante
Hot spicy

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



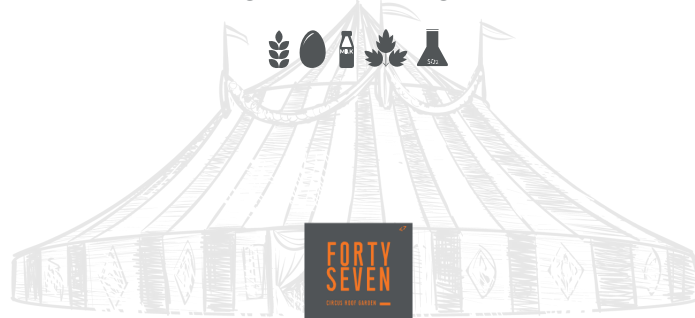
Pancakes con salmone marinato, rucola, salsa allo yogurt con lime e menta, serviti con insalatina mista **22€**

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



Soia
Soy



Anidride solforosa e
solfiti *Sulfur dioxide and
sulphites*

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

