

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
Caesar salad with lettuce, chicken, crispy bacon, Parmigiano Reggiano, toasted bread and Caesar sauce

20€



Insalata Nizzarda: lattuga, fagiolini, patate, pomodori, uovo, tonno, maionese al basilico
Salade Niçoise: lettuce, green beans, potatoes, tomatoes, egg, tuna fish, basil mayonnaise

20€



Club sandwich: pollo, uovo sodo, bacon, lattuga, pomodori e maionese
Club sandwich: chicken, hard boiled egg, bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise

20€



Hamburger di manzo 180 gr, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon, cetriolini e salsa barbecue servito con
patatine fritte

180gr beef burger, lettuce, tomato, cheddar, bacon, pickles and BBQ sauce served with fries

25€



Mozzarella di bufala campana con multicolore di pomodoro e basilico
Buffalo mozzarella from Campania with tomatoes and basil

18€



Mozzarella di bufala e prosciutto crudo Ruliano
Buffalo mozzarella and Ruliano prosciutto crudo

22€



Pancakes con avocado, robiola e uovo poché serviti con pomodori datterini
Pancakes with avocado cream, robiola and poached egg, served with datterini tomatoes

20€



Pancakes con salmone marinato, rucola, salsa allo yogurt con lime e menta, serviti con insalatina mista
Pancakes with marinated salmon, rocket, yogurt sauce with lime and mint, served with mixed salad

22€



Lasagna al ragù di vitello 47
Lasagna with veal ragout 47

20€



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**



47 Circus Roof Garden

Percorsi degustazione

Si richiede la partecipazione di tutti i commensali
Menu is meant for all the table's guests

6 portate 95€
6 courses

Orto 47
Vegetable garden 47

Sugarello scottato con erbe piccanti, prugne e cenere alla nduja
Seared horse mackerel with spicy herbs, plums and nduja ash

Ravioli di trota, burro affumicato al timo e caviale di trota
Ravioli stuffed with trout, smoked thyme butter and trout caviar

Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato
Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon

Filetto di spigola allo zenzero e lemongrass con panachè di verdure
Ginger and lemongrass sea bass fillet with vegetable panache

Bignè craquelin con crema di nocciole e lamponi
Craquelin beignet with hazelnut and raspberry cream

Abbinamento vini 60€
Wine pairing

4 portate 65€
4 courses

Sugarello scottato con erbe piccanti, prugne e cenere alla nduja
Seared horse mackerel with spicy herbs, plums and nduja ash






Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato
Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon

Filetto di spigola allo zenzero e lemongrass con panachè di verdure
Ginger and lemongrass sea bass fillet with vegetable panache






Bignè craquelin con crema di nocciole e lamponi
Craquelin beignet with hazelnut and raspberry cream

Abbinamento vini 40€
Wine pairing









Antipasti Starters

- Tartare di manzo, senape, vela di pane croccante e maionese tonnata
Beef tartare, mustard, crispy bread and tuna mayonnaise 25€ 
- Carpaccio di gamberi, gel al limone e polvere di black lime
Shrimp carpaccio, lemon gel and black lime powder 26€ 
- Sugarello scottato con erbe piccanti, prugne e cenere alla nduja
Seared horse mackerel with spicy herbs, plums and nduja ash 24€ 
- Piadina 47: pastrami d'anatra, salsa allo yogurt e cavolo rosso fermentato
47 piadina: duck pastrami, yogurt sauce and fermented red cabbage 25€ 
- Orto 47
Vegetable garden 47 22€ 






















Primi First courses

- Ravioli di trota, burro affumicato al timo e caviale di trota
Ravioli stuffed with trout, smoked thyme butter and trout caviar 25€ 
- Risotto con asparagi, insalatina di germogli e limone fermentato
Risotto with asparagus, sprouts salad and fermented lemon 23€ 
- Crema di verdure primaverili con bietola rossa scottata
e crostini di pane scuro 23€
Spring vegetables cream with seared red beet and dark bread croutons 
- Spaghettoni ai ricci di mare con battuto di pomodorini
e colatura di bufala 26€ 
Spaghetti with sea urchins, chopped cherry tomatoes and buffalo mozzarella infusion
- Fettuccine al ragù bianco di agnello con carciofi e pecorino
Fettuccine with lamb white ragù, artichokes and pecorino cheese 25€ 

Primi della tradizione romana *Traditional roman first courses*

Spaghetti "Mancini" cacio e pepe	22€	  
Spaghetti "Mancini" all'amatriciana	22€	 
Mezze Maniche "Mancini" alla carbonara	22€	  

Secondi con contorno *Main courses with side dish*

Galletto alla brace con salsa alla cacciatora e patata fondente <i>Grilled cockerel with cacciatora sauce and fondant potatoes</i>	26€	  
Calamari del Mediterraneo ripieni con tempura di agretti e fonduta di provola <i>Mediterranean squid stuffed with agretti tempura and provola fondue</i>	27€	      
Filetto di manzo con salsa all'Amar e misticanza saltata <i>Beef fillet with Amar wine sauce and sautéed mixed salad</i>	32€	  
Filetto di spigola allo zenzero e lemongrass con panachè di verdure <i>Ginger and lemongrass sea bass fillet with vegetable panache</i>	32€	   
Crocchetta di cuori di carciofo al tartufo su crema di gambi alla menta <i>Truffle artichoke heart croquette on mint steam cream</i>	27€	   

Dessert 12€



Bigné craquelin con crema di nocciole e lamponi
Craquelin beignet with hazelnut and raspberry cream

Cremoso al mascarpone con fragole e savoiardi
Creamy mascarpone with strawberries and ladyfingers

Semifreddo agli anacardi con cioccolato fondente e caramello salato
Semifreddo with cashews, dark chocolate and salted caramel

Crostatina al lemon curd e pistacchio
Lemon curd and pistachio tart

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**

