

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



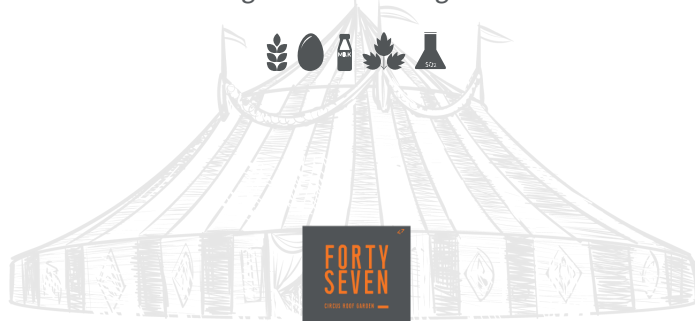
Pancakes con salmone marinato, rucola, salsa allo yogurt con lime e menta, serviti con insalatina mista **22€**

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**



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

Carciofi alla brace, crumble alla mentuccia e mozzarelline di bufala
Grilled artichokes, mint crumble and buffalo mozzarella

Tataki di tonno su passatina di fagioli zolfini e granita al rafano
Tuna tataki on zolfini bean puree and horseradish granita

Gnocchetti di zucca mantovana, burro di fattoria e tartufo nero pregiato
Mantua pumpkin gnocchi, farm butter and black truffle

Tortelli farciti di petto di vitello alla fornara in brodo di cipolle
Tortelli stuffed with veal breast "alla fornara" in onion broth

Guancia di bovino brasata "all'Amar" con purea di patate e mele
Beef cheek braised with Amar wine and puree of potatoes and apples

Morbido alle spezie con salsa caffè e Sambuca
Pain d'epices with coffee and Sambuca sauce

Abbinamento vini 60€
Wine pairing

4 portate 65€
4 courses

Tataki di tonno su passatina di fagioli zolfini e granita al rafano
Tuna tataki on zolfini bean puree and horseradish granita

Gnocchetti di zucca mantovana, burro di fattoria e tartufo nero pregiato
Mantua pumpkin gnocchi, farm butter and black truffle

Guancia di bovino brasata "all'Amar" con purea di patate e mele
Beef cheek braised with Amar wine and puree of potatoes and apples

Morbido alle spezie con salsa caffè e Sambuca
Pain d'epices with coffee and Sambuca sauce

Abbinamento vini 40€
Wine pairing



Antipasti

Starters

Piadina 47: pastrami d'anatra, salsa allo yogurt e cavolo rosso fermentato 25€
47 Piadina: duck pastrami, yogurt sauce and fermented red cabbage



Carciofi alla brace, crumble alla mentuccia e mozzarelline di bufala 22€
Grilled artichokes, mint crumble and buffalo mozzarella



Tataki di tonno su passatina di fagioli zolfini e granita al rafano 24€
Tuna tataki on zolfini bean puree and horseradish granita



Tegame di verdure 47 con straciatella e nocciole salate 22€
47 pan of vegetables with straciatella and salty hazelnuts



Primi

First courses

Tortelli farciti di petto di vitello alla fornara in brodo di cipolle 24€
Tortelli stuffed with veal breast "alla fornara" in onion broth



Risotto all'olio 47 con patate, cozze e cime di rapa 24€
Risotto with 47 olive oil, potatoes, mussels and turnip tops



Gnocchetti di zucca mantovana, burro di fattoria e tartufo nero pregiato 26€
Mantua pumpkin gnocchi, farm butter and black truffle



Zuppa di legumi, cicoria e pop corn di ceci 23€
Soup of legumes, chicory and chickpea popcorn



Primi della tradizione romana

Traditional roman first courses

Spaghetti "Graziano" cacio e pepe 22€



Spaghetti "Mancini" all'amatriciana 22€



Mezze Maniche "Mancini" alla carbonara 22€



Secondi con contorno

Main courses with side dish

Filetto di Manzo scottato, prosciutto di Ruliano, tartufo e funghi cardoncelli al BBQ 32€
Seared beef fillet, Ruliano ham, truffle and BBQ cardoncelli mushrooms



Guancia di bovino brasata "all'Amar" con purea di patate e mele 28€
Beef cheek braised with Amar wine and puree of potatoes and apples



San Pietro e carciofi fritti con salsa olandese al burro nocciola
e insalatina di rinforzo all'agretto di melograno 32€
*Fried John Dory and artichokes with beurre noisette hollandaise sauce
and pomegranate glasswort salad*



Uovo bio a 65° su crema di topinambur e tartufo 26€
Organic egg 65° on sunchoke cream and truffle



Dessert € 12,00



Inzuppamisù

Tartelletta di mele, caramello e fior di sale
Apple, caramel and fleur de sel tartlet

Morbido alle spezie con salsa caffè e Sambuca
Pain d'epices with coffee and Sambuca sauce

Eclair cioccolato e nocciola
Chocolate and hazelnut eclair

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**

