



4  
**FORTY  
SEVEN**

CIRCUS ROOF GARDEN —



## ANTIPASTI

*Calamaro<sup>@</sup> farcito, crema di ricotta di bufala  
e biscotto al parmigiano*

   € 20,00

*Crudo di gambero rosso<sup>@</sup>, misticanza aromatica,  
estratto di mela verde e cetriolo*

  € 24,00

*Astice alla catalana 47*

   € 26,00

*Prosciutto d'anatra, cremoso al parmigiano,  
nociola e tartufo*

  € 20,00

*Gazpacho di pomodoro giallo, caprino  
e quinoa croccante*

  € 20,00

## PRIMI

*Spaghetto cotto nell'acqua di pomodoro, vongole, zucchine e i suoi fiori*

  € 24,00

*Fusillone, melanzana affumicata, scampi<sup>@</sup> e arancia*

  € 24,00

*Risotto, cacio, pepe, limone e crudo di spigola<sup>@</sup>*

  € 24,00

*Tortello, pollo, peperoni e crema di parmigiano*

   € 22,00

*Zuppa di cannellini, gnocchi di ricotta e cipolla in agrodolce*

   € 20,00

## SECONDI

*Agnello, pastinaca, nespole e salsa alla nocciola*  € 32,00

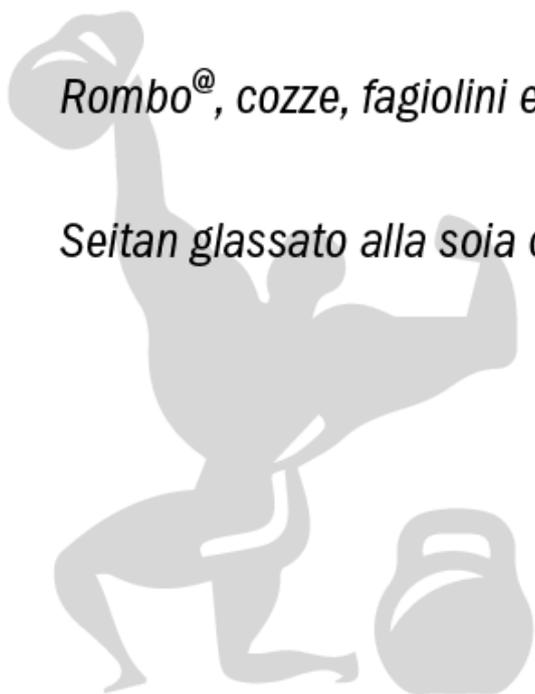
*Filetto di manzo, senape e millefoglie di patate e porro*  € 32,00

*Spigola<sup>@</sup> in crosta di sale, scarola, uvetta, pinoli e salsa allo zafferano*   € 34,00

*Tempura di pesce, crostacei e verdure “accompagnata con salsa teriaky e maionese ai crostacei”<sup>@</sup>*   € 30,00

*Rombo<sup>@</sup>, cozze, fagiolini e pomodoro*  € 33,00

*Seitan glassato alla soia con verdure di stagione*  € 28,00



## SELEZIONE DI FORMAGGI

*Taleggio dop, Cacio di Pienza, Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi, Castelmagno, Pecorino d'Amatrice, Ubriaco, accompagnato da noci, albicocche disidratate, marmellata e miele*

  4 pz € 20,00

  6 pz € 24,00

## DESSERT

*Tiramisù 47@*

   € 13,00

*Cioccolato bianco caramellato,  
lamponi e arachidi salate*

  € 14,00

*Variazione di limone "SOLE"*

   € 13,00

*Pavlova ai frutti di bosco*

  € 14,00

*Brownies al cioccolato, zuppetta di agrumi, ribes  
e gelato alla crema*

   € 14,00

## LEGENDA



GLUTINE E DERIVATI



LATTE E DERIVATI



PESCE E DERIVATI



UOVA



SEDANO



VEGETARIANO



CROSTACEI



ARACHIDI/FRUTTA CON GUSCIO



SOIA



SOLFITI



SURGELATO



PRODOTTO ABBATTUTO  
al sensi del reg. CE n. 852/047



Se sei celiaco, per favore, informa il nostro staff, lo chef sarà felice di suggerirti dei piatti adatti alle tue esigenze o usare una tipologia di pasta adeguata.

Questo menù è stato pensato e creato da:  
Chef Gabriele Enrico  
Resident Chef Antonio Gentile