



47 Circus Roof Garden

MENU

MENU' DEGUSTAZIONE € 80,00

Tartare di manzo affumicata, maionese alla nocciola, misticanza aromatica e parmigiano reggiano



Seppia arrosto, pesto di olive e prezzemolo, limone e crema di cozze



Spaghettoni al ragù di gallinella, peperoni arrosto, maggiorana e salicornia



Tortelli di genovese di manzo, finocchi e provolone del monaco



Spigola al sale, ragù di patate, carciofi e salsa allo zafferano



Crostata alla nocciola, cioccolato e gelato alla crema



MENU' ISPIRAZIONE € 60,00

Affidati alla fantasia dello chef per il tuo percorso di degustazione di 4 portate

ANTIPASTI

Vitello-tonnato, verdure in agrodolce e capperi fritti € 17,00



Tartare di manzo affumicata, maionese alla nocciola, misticanza aromatica e Parmigiano Reggiano € 18,00



Seppia arrosto, pesto di olive e prezzemolo, limone e crema di cozze € 18,00



Battuto di pappa al pomodoro, avocado, cipolla rossa e chips di olive nere € 16,00



PRIMI

Spaghettone al ragù di gallinella, peperoni arrosto, maggiorana e salicornia € 21,00



Fettuccine all'uovo biologico con ragù di ossobuco, finferli e pecorino "Sommati" € 20,00



Tortelli di genovese di manzo, finocchi e provolone "Del Monaco" € 19,00



Risotto alla parmigiana di melanzane e salsa di mozzarella di bufala € 18,00



Primi della tradizione romana su richiesta € 18,00

SECONDI CON CONTORNO

Spigola al sale, ragù di patate, carciofi e salsa allo zafferano € 28,00



Filetto di manzo, maionese al wasabi, bieta e lamponi € 28,00



Agnello "costine e scamone", cicoria, salsa al mosto d'uva e melagrana € 28,00



Frittura di calamari e gamberi, con giardiniera di verdure e salsa teriyaki € 26,00



Spuntatura di maiale, cime di rapa, senape e mela € 24,00



Zuppa di zucca e zenzero, praline di taleggio e crumble al caffè € 22,00



TAGLIERE DI FORMAGGI

Taleggio dop, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Ubriaco, Cacio di Pienza, Castelmagno, Pecorino di Amatrice 4 pz € 18,00; 6 pz € 20,00



DOLCI

Crostata alla nocciola, cioccolato e gelato alla crema € 10,00



Tiramisù 47 "Tra passato, presente e futuro" € 12,00



Cioccolato bianco caramellato, frutti rossi, arachidi e spugna al cacao € 10,00



LEGENDA ALLERGENI



Glutine e derivati



Sedano



Arachidi/Frutta a guscio



Latte e derivati



Senape e derivati



Soia



Pesce e derivati



Piatto vegetariano



Solfiti



Uova e derivati



Crostacei



Prodotto abbattuto
ai sensi del req. CE n. 852/047

Se hai allergie/intolleranze, per favore informa il nostro staff

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

