47 Circus Roof Garden

Rispetto, Sostenibilità e Benessere
rappresentano un fil rouge che, al 47 Circus Roof Garden, unisce la terrazza a cielo aperto ad una gastronomia legata alla stagionalità e territorialità delle materie prime, per dar vita ad un'esperienza di emozionante sorpresa e fascino, arricchita da rara preziosità.

Respect, Sustainability and Wellbeing
represent a fil rouge that, at 47 Circus Roof Garden, unites the open-air terrace to a gastronomy linked to the seasonality and territoriality of raw materials, giving life to an experience of exciting and surprising charm, enriched by rare preciousness.

Menù degustazione € 90,00
Tasting menu

Tegame di frutta e verdura di stagione su crema e chips di Parmigiano 30 mesi
Pan of seasonal fruit and vegetables on 30 month old Parmesan cream and chips

Gamberoni gratinati su cuori di carciofo alla romana
Gratin prawns on hearts of roman-style artichoke

Ravioli di baccalà mantecato su crema di ceci e i loro pop corn
Creamed cod ravioli on chickpea cream and their popcorn

Risotto zucca e tartufo nero pregiato con riduzione di Cesanese
Pumpkin and black truffle risotto with Cesanese reduction

Filetto di spigola con indivia e agrumi
Sea bass filet with endive and citrus fruits

Tiramichoux

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

Tegame di frutta e verdura di stagione su crema di Parmigiano 30 mesi — € 20,00
Pan of seasonal fruit and vegetables on 30 month old Parmesan cream

Dentice con avocado bio di Sicilia, limone verde, zenzero e cenere di porro — € 22,00
Dentex with organic Sicilian avocado, green lemon, ginger and leek ash

Gamberoni gratinati su cuori di carciofo alla romana — € 24,00
Gratin prawns on hearts of roman-style artichoke

Magatello di vitello con spuma tonnata e agrodolce di verdure — € 22,00
Veal round with tuna foam and sweet and sour vegetables

Carpaccio di manzo con puntarelle alla romana — € 22,00
Beef carpaccio with roman puntarelle

Primi
First courses

Zuppa di fagioli bianchi all'estratto di erbette — € 22,00
White bean soup with herb extract

Pasta mista "Graziano" con totani e patate — € 22,00
"Graziano" mixed pasta with squids and potatoes

Ravioli di baccalà mantecato su crema di ceci e i loro pop corn — € 24,00
Creamed cod ravioli on chickpea cream and their popcorn

Tagliatelle di farina di castagne con ragù di anatra — € 24,00
Chestnut flour tagliatelle with duck ragout

Risotto mantecato alla zucca e tartufo nero pregiato con riduzione di Cesanese — € 25,00
Pumpkin and black truffle risotto with Cesanese reduction

FORTY SEVEN

Primi della tradizione romana € 22,00
Traditional roman first courses

Spaghetti “Mancini” cacio e pepe

Spaghetti “Mancini” all’amatriciana

Mezze Maniche “Mancini” alla carbonara

Secondi con contorno
Main courses with side dish

Filetto di spigola con indivia e agrumi € 32,00
Sea bass filet with endive and citrus fruits

Ricciola porchettata con “cremoso” alla bottarga € 32,00
Spiced amberjack with bottarga cream

Guancia di maialino friulano brasata con purea di zucca e chips di cavolo nero € 28,00
Braised friulian pork cheek with pumpkin puree and black cabbage chips

Filetto di manzo bosco e sottobosco € 32,00
Forest and undergrowth beef filet

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

FORTY SEVEN

Dessert € 12,00

Pera in osmosi di vino rosso su crema di ricotta al cardamomo e mandorle
Pear in red wine osmosis on ricotta cream with cardamom and almonds

Tiramichoux

Crostata di mele 2.0
Apple pie 2.0

Cremoso al fondente e whisky con spugna al cacao e spuma allo zabaione
Creamy dark chocolate and whiskey with cocoa sponge and zabaione

Allergeni
Allergens

- Glutine *Gluten*
- Crostacei *Crustaceans*
- Uova e derivati *Eggs and derivatives*
- Pesci e derivati *Fish and derivatives*
- Arachidi e derivati *Peanuts and derivatives*
- Soia *Soy*
- Latte e derivati *Milk and derivatives*
- Frutta a guscio *Nuts*
- Sedano e derivati *Celery and derivatives*
- Senape e derivati *Mustard and derivatives*
- Sesamo e derivati *Sesame and derivatives*
- Anidride solforosa e solfiti *Sulfur dioxide and sulphites*
- Lupini e derivati *Lupins and derivatives*
- Molluschi e derivati *Clams and derivatives*
- Piatto vegetariano *Vegetarian dish*
- Piatto vegano *Vegan dish*
- Prodotto abbattuto *ai sensi del reg. CE n. 852/047* *Flash frozen product pursuant to reg. CE n. 852/047*

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
Chef **Gabriele Enrico**
Resident chef **Maurizio Lustrati**

FORTY SEVEN