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

Asparago bianco di Bassano in diverse consistenze con scampi al barbecue
White asparagus from Bassano in different consistencies with BBQ prawns

Orto 47
Vegetable garden 47

Ravioli con formaggio fresco di capra su crema di crescione selvatico e arance confit
Ravioli with fresh goat cheese on watercress cream and confit orange

Risotto seppie e piselli con bottarga di muggine di Cabras
Risotto with cuttlefish, peas and mullet bottarga from Cabras

Filetto di coccio al curry verde, latte di cocco e fricassea di patate e fagiolini
Sea gurnard filet with green curry and coconut milk with potato and green bean fricassee

Assoluto al limone di Sorrento
Whole Sorrento lemon dessert

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

Dentice con avocado bio di Sicilia, limone verde, zenzero e cenere di porro **24€**
Dentex with organic Sicilian avocado, green lemon, ginger and leek ash

Asparago bianco di Bassano in diverse consistenze con scampi al barbecue **25€**
White asparagus from Bassano in different consistencies with BBQ prawns

Orto 47 **21€**
Vegetable garden 47

Speck d'anatra con germogli, fiocco della Tuscia, gel all'aceto balsamico e chips croccanti **22€**
Duck speck with sprouts, fiocco cheese from Tuscia, balsamic vinegar gel and crispy chips

Carpaccio di vitello scottato in agrodolce con misticanza primaverile **22€**
Seared sweet and sour veal carpaccio with spring mesclun

Primi
First courses

Risotto seppie e piselli con bottarga di muggine di Cabras **25€**
Risotto with cuttlefish, peas and mullet bottarga from Cabras

Ravioli con formaggio fresco di capra su crema di crescione selvatico e arance confit **23€**
Ravioli with fresh goat cheese on watercress cream and confit orange

Tagliolino con capesante e zafferano al profumo di limone sfusato di Amalfi **24€**
Tagliolini with scallops, saffron and Amalfi lemon scent

Pici freschi con carciofi alla mentuccia e pecorino Romano DOP di Amatrice **24€**
Fresh pici with artichokes, mint and DOP Roman pecorino cheese from Amatrice

Gnocchi di patate grigliati con ragù di quaglia e ortiche spontanee saltate **23€**
Grilled potato gnocchi with quail ragù and sauteed nettles

FORTY SEVEN

Primi della tradizione romana
Traditional roman first courses

Spaghetti “Graziano” cacio e pepe **€ 22,00**

Spaghetti “Graziano” all’amatriciana **€ 22,00**

Mezze Maniche “Graziano” alla carbonara **€ 22,00**

Secondi con contorno
Main courses with side dish

Filetto di spigola aglio e rosmarino con bieta novella
saltata alle olive di Gaeta **32€**
Sea bass filet with garlic and rosemary served with chard sautéed and Gaeta olives

Tagliata di agnello in crosta di pane ed erbe con carciofi romaneschi **30€**
Sliced lamb in a bread and herbs crust with Roman artichokes

Filetto di coccio al curry verde, latte di cocco con fricassea
di patate e fagiolini **32€**
Sea gurnard filet with green curry and coconut milk served with potato and green bean fricassee

Uovo biologico, asparagi e tartufo nero pregiato **28€**
Organic egg, asparagus and fine black truffle

Controfiletto di Danish Crown con amarene, senape e scarola **31€**
Danish Crown sirloin with black cherry, mustard and escarole

Dessert

Assoluto al limone di Sorrento
Whole Sorrento lemon dessert

Cheesecake fragole e basilico
Strawberry and basil cheesecake

Terramisù

Foresta nera 2.0
Black forest 2.0

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*

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**

FORTY SEVEN

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**

FORTY SEVEN