

Antipasti

- Antipasto del circo (4 portate del giorno) € 20,00
- Antipasto del circo (1 portata a scelta del giorno) € 6,00
- Carciofo alla giudia con guanciale iberico croccante su crema di pecorino romano € 8,00
- Sfilacci di pollo croccanti con salsa bbq homemade € 8,00
- Polpette di baccalà su crema di ceci alla romana € 10,00
- Selezione di salumi e formaggi DOP (per 2 persone) € 16,00
- Prosciutto di Parma 24 mesi e bufala campana da 125 gr. € 16,00
- Focaccia e carne secca del Circo (fascia di pezza di manzo selezionato e stagionato) € 14,00
- Parmigiana di melanzane (melanzane al vapore, datterini freschi, bufala campana, parmigiano basilico e menta) € 9,00
- Stracciata di bufala con sgombro affumicato, cialda di pane ai 7 cereali e pachino secchi fatti in casa € 10,00

Primi piatti

- Primo del giorno di mare (solo pesce fresco da pesca locale) € 15,00
- Linguine aglio nero di Voghera, olio coratina DOP e peperoncino € 12,00
- Bucatini Mancini all'amatriciana (guanciale iberico, pelati dop e pecorino romano) € 12,00
- Rigatoni Mancini alla carbonara (uovo biologico fresco pastorizzato, guanciale iberico croccante, parmigiano e pecorino) € 12,00
- Pici acqua e farina cacio e pepe ubriachi (con toma affinata alle vinacce di raboso) € 12,00
- Tortello ripieno di burrata, datterini, basilico e parmigiano (sfoglia fatta in casa, datterino fresco, basilico e parmigiano 24 mesi) € 13,00

MENÙ

Secondi piatti

- Pescato del giorno (solo da pesca locale) € 22,00
- Burger di legumi, verdure alla griglia e may alla soia € 16,00
- Petto di anatra, indivia belga grigliata e cipolle balsamiche all'arancia € 20,00
- Cube roll di manzo selezionato, olio coratina DOP a crudo e rosmarino € 22,00



- Tagliata di bisonte di Panigale alla griglia (da un' allevamento responsabile di Massimiliano Gatti) € 25,00
- Polpette di agnello in bianco cacio e pepe con rosti di patate affumicate € 18,00
- Cotoletta alla milanese con chips di patate saltate (lombatina di vitello da 250 gr. cotta nel burro chiarificato come da tradizione) € 20,00

Contorni

- Cicoriotta di campo ripassata con aglio e olio evo di gaeta € 7,00
- Verdure grigliate e marinate al prezzemolo € 7,00
- Spinaci freschi al cartoccio € 7,00
- Ortaggi al vapore con semi oleosi e citronette € 8,00
- Padellotto di verdure al forno € 7,00
- Patate arrosto al rosmarino € 6,00
- Insalata mista con germogli € 8,00
- Patate fritte fatte in casa € 6,00

Dolci

- Cheesecake al mango e zenzero e crumble salato € 7,00
- Mousse ai frutti di bosco freschi e menta € 7,00
- Cannolo alla siciliana scomposto con agrumi e mandorle tostate € 7,00
- Crema pasticcera con biscotti funzionali € 7,00
- Morbido al cioccolato fondente, pere e croccante al rum € 8,00
- Tiramisù della casa (uovo bio pastorizzato, savoiardi fatti in casa e bagna al caffè amaro) € 7,00
- Coppa di gelato artigianale € 7,00
- Tagliata di frutta € 7,00
- Acqua microfiltrata 1 Litro € 2,00
- Bibite € 3,00
- Birre alla spina € 3,00 / 5,00
- Amari - Limoncello - Sambuca € 5,00
- Caffè - Decaffeinato - Orzo € 2,00
- PANE (1 cestino) € 2,00

Via dei Cerchi, 79 - Roma - Tel. 06.31078932

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale

SERVIZIO 5%