

MENU



Benvenuti da Circe. la buona cucina.

Circe, la maga leggendaria, era famosa per la sua capacità di trasformare ogni cosa che toccava, creando pozioni magiche che incantavano e affascinavano.

Nel nostro ristorante ogni piatto è una "magia" che trasforma ingredienti freschi e genuini in esperienze uniche.

La nostra brigata è composta da giovani ragazzi con esperienze in Italia e all' estero anche al fianco di maestri della cucina.

Cercheremo di portarvi a tavola tradizione e innovazione, creando un viaggio di sapori che seduce i sensi.

L'asciatevi incantare dalla magia della buona cucina!



-Antipasti / Starters-

Tagliere Circe, affettati selezionati e formaggi Circe selected charcuterie board and cheeses 18 €

Lingua di bovino, salsa verde all'italiana, fondo bruno Beef tongue with italian green sauce and brown stock 16 €

Tartare di picanha, albicocca disidratata, maggiorana, riso soffiato Picanha tartare, dried apricots, marjoram, puffed rice 22 €.

Zuppetta di Moscardini, fagioli neri, pan brioche croccante, crema di basilico Baby octopus soup with black beans, brioche bread, basil cream
18 €

Filetto di gallinella, salsa al parmigiano, patate, frutti rossi, semi di chia Gurnard fillet, parmesan sauce, potatoes, red berris, chia seeds 17€

Polpo croccante, melanzane agro, gocce di caciocavallo, chips di riso Venere Crispy octopus, sour aubergines, caciocavallo cheese drops, Venere rice chips
18 €

Frittura di Calamaretti spillo con salse d'accompagno Fried baby squid with accompanying sauces 15 €

list of allergens and to report any allergies or intolerances to the staff before ordering, we will be happy to provide all the necessary information.



Primi piatti / Main courses

Primi della Tradizione Romana First of Roman tradition 15 €

> Fettuccine Circe Fettuccine Circe 16 €

Tonnarello con ragù di Daino e cialda di besciamella Tonnarello with venison ragù and bechamel wafer 20 €

> Lumache alla genovese di bufala Geonoese buffalo snails 20 €

> > Amatriciana di Polpo Octopus amatriciana 18 €

Riso Vialone Nano, frutti di mare, crema allo zafferano Vialone Nano rice, seafood with saffron cream 25 €



-Secondi piatti / Second courses

Rotolo di Pollo ripieno di verdure di stagione, accompagnato da indivia belga e riso soffiato Chicken roll stuffed with seasonal vegetables, served with Belgian endive and puffed rice

16 €

Ribs cbt, peperoni marinati con la menta, fondo bruno Ribs cbt, peppers marinated with mint, brown stock 18 €

Maialino da latte, purè di patate agrodolci, menta essiccata, fondo di cottura Suckling pig, sweet and sour mashed potatoes, dried mint, cooking juices 25 €

> Baccalà in olio cottura e in brodo di zucchine e menta Cod cooked in oil in zucchini and mint broth 22 €

Trancio di salmone, crema di tarallo, frutta secca e rucola selvatica Salmon fillet with tarallo cream, dried fruit and wild rocket 25 €

Frittura di calamari, gamberi e polpo Fried calamari, prawns and octopus



Contorni 1 Side dishes

Patate al forno Baked potatoes

6€

Cicoria ripassata Mashed chicory

6€

Radicchio al forno Baked radicchio

6€

Peperoni marinati Marinated peppers

6€



Pane *Bread*

4€

Coperto Cover charge

3€

Acqua

Water

4€

Caffè Coffee

2€

informazioni allergeni: gli alimenti e le bevande serviti in questo locale possono contenere o essere venuti a contatto con cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. vi invitiamo a consultare l' elenco degli allergeni e a segnalare eventuali allergie o intolleranze al personale prima di ordinare. saremo lieti di fornire tutte le informa
Allergen information: the food and drinks served in this establishment may contain or have come into contact with cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, lupins and molluscs. we invite you to consult the list of allergens and to report any allergies or intolerances to the staff before ordering. we will be happy to provide all the necessary information.





Tiramisù della maga Circe Circe the Sorceress Tiramisu 10 €

Bignè, crema pasticciera, tapioca al cocco, crumble moscovado, cioccolato caldo, menta Cream puffs, custard, coconut tapioca, muscovado crumble, hot chocolate, mint

13 €

> New-York Cheesecake New-York Cheesecake 13 €

Bavarese al caffè, albicocca, biscotto al cacao, yogurt magro, maggioran Vavarian cream with coffee, apricot, cocoa biscuit, low-fat yogurt, marjoram 13 €



Allergeni / Allergens

Gentile Cliente.

I piatti del Ristorante CIRCE LA BUONA CUCINA rispecchiano i caratteri tipici della cucina casalinga, pertanto sono preparati in modo espresso, secondo ricette tradizionali, ed utilizzando ingredienti basilari per la nostra tradizione culinaria (cereali contenenti glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e derivati, senape e derivati, sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e derivati, e molluschi), ma che possono costituire fonti di allergie nei confronti di particolari tipi di persone (allergiche e/o intolleranti). Sulla base delle caratteristiche dei nostri piatti e degli ingredienti usati, per la contemporaneità tra le diverse preparazioni gastronomiche necessarie per garantire servizi espressi, Vi segnaliamo la possibilità che nei Ns piatti possano essere presenti le sostanze allergeniche a fianco riportate.

Dear Customer.

The dishes of the restaurant reflect the typical characteristics of home cooking, therefore they are prepared in an express way, according to traditional recipes, and using basic ingredients for our culinary tradition (cereals containing gluten, crustaceans and derivatives, eggs and derivatives, fish and derivatives, peanuts and derivatives, soy and derivatives, milk and derivatives, nuts, celery and derivatives, mustard and derivatives, sesame and derivatives, sulphur dioxide and sulphites, lupins and derivatives, and molluscs), but which can be sources of allergies to particular types of people (allergic and / or intolerant). Based on the characteristics of our dishes and the ingredients used, for the contemporaneity between the different gastronomic preparations necessary to guarantee express services, we point out the possibility that in our dishes may be present the allergenic substances on the side reported.



Allergeni / Allergens

Gentile Cliente.

I piatti del Ristorante CIRCE LA BUONA CUCINA rispecchiano i caratteri tipici della cucina casalinga, pertanto sono preparati in modo espresso, secondo ricette tradizionali, ed utilizzando ingredienti basilari per la nostra tradizione culinaria (cereali contenenti glutine, crostacei e derivati, uova e derivati, pesce e derivati, arachidi e derivati, soia e derivati, latte e derivati, frutta a guscio, sedano e derivati, senape e derivati, sesamo e derivati, anidride solforosa e solfiti, lupini e derivati, e molluschi), ma che possono costituire fonti di allergie nei confronti di particolari tipi di persone (allergiche e/o intolleranti). Sulla base delle caratteristiche dei nostri piatti e degli ingredienti usati, per la contemporaneità tra le diverse preparazioni gastronomiche necessarie per garantire servizi espressi, Vi segnaliamo la possibilità che nei Ns piatti possano essere presenti le sostanze allergeniche a fianco riportate.

Dear Customer,

The dishes of the restaurant reflect the typical characteristics of home cooking, therefore they are prepared in an express way, according to traditional recipes, and using basic ingredients for our culinary tradition (cereals containing gluten, crustaceans and derivatives, eggs and derivatives, fish and derivatives, peanuts and derivatives, soy and derivatives, milk and derivatives, nuts, celery and derivatives, mustard and derivatives, sesame and derivatives, sulphur dioxide and sulphites, lupins and derivatives, and molluscs), but which can be sources of allergies to particular types of people (allergic and / or intolerant). Based on the characteristics of our dishes and the ingredients used, for the contemporaneity between the different gastronomic preparations necessary to guarantee express services, we point out the possibility that in our dishes may be present the allergenic substances on the side reported.





CODICE	ALIMENTO ALLERGENE	ALLERGENS	IMMAGINE
1	Cereali contenenti Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro seppi derivati, e tutti i prodotti derivati	Gluten (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut , their derivative strains, and by products	*
2	Crostacei e loro derivati (sia quelli marini che d'acqua dolce: <u>esempi</u> : gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri eccetera)	Crustaceans and products based on sellfish (both marine and freshwater ones: examples: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs etc.)	
3	Uova e loro derivati	Eggs and products based on eggs	0
4	Pesce e loro derivati	Fish and products based on eggs	
5	Arachidi e loro derivati	Peanuts and peanuts-based products	
6	Soia e loro derivati	Soy and soy-based products	B
7	Latte e loro derivati (incluso lattosio)	Milk and dairy-product (inclused lactose)	0
8	Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) e i loro prodotti	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) and their by-products	6
9	Sedano e loro derivati	Celery and procucts based on celery	
10	Senape e loro derivati	Mustard and mustard-based products	9
11	Sesamo e loro derivati	Sesame seeds and sesame seeds-based products	83
12	Anidride Solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites	∆\ So,
13	Lupini e Toro derivati	Lupins and Iupin-based products	
14	Molluschi e loro derivati (molluschi di terra e di mare, esempi: capasanta, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, arselle, tellina e vongola, chiocciole eccetera)	Molluscs and mollusc-based products (land and sea molluscs, <u>examples</u> : scallop, sea date, snail, mussel, oyster, patella, sea truffle, clams, clams and clams, snails, etc.)	0

informazioni allergeni: gli alimenti e le bevande serviti in questo locale possono contenere o essere venuti a contatto con cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. vi invitiamo a consultare l' elenco degli allergeni e a segnalare eventuali allergie o intolleranze al personale prima di ordinare. saremo lieti di fornire tutte le informa
Allergen information: the food and drinks served in this establishment may contain or have come into contact with cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, lupins and molluscs. we invite you to consult the list of allergens and to report any allergies or intolerances to the staff before ordering. we will be happy to provide all the necessary information.