



Antipasti

Antipasto della casa 4 portate del giorno	€ 20
Mozzarella con latte di bufala in carrozza e acciughe siciliane con panatura al panko 1,3,4,5,7	€ 10
Parmigiana melanzane cotte al forno, sugo di pomodoro, fior di latte e parmigiano 7,9	€ 10
Carciofo alla giudia con guanciale croccante 5 (il fiore più buono, cotto in due temperature come tradizione vuole)	€ 8
Suppli tradizionale con riso acquerello al ragù di manzo e fior di latte 1,3, 5,7,9	€ 3
Crocchettone di patate cacio e pepe, affumicato, diviso in due e servito con un battuto di cicorietta di campo ripassata 1,3, 5,7	€ 4
Polpette di baccalà mantecato con patate e cipolle, panate al panko servite su crema di ceci alla romana al rosmarino 1,3,4,5,7	€ 12
Frittatina di farina di ceci con patate e cipolle saltate in padella servita con panna acida all'erbetta cipollina e lime 7	€ 10
Tagliere di salumi e formaggi per 2 persone, miele e noci 7,8	€ 16
Prosciutto di Bassiano 24 mesi gran riserva Reggiani	€ 14
*Focaccia ojo bono e rosmarino 1	€ 6
*Focaccia con la carne secca di manzo da antica ricetta della cucina giudaico/romanesca stagionata in casa 60 gg 1	€ 14

Primi

Fusilloni Mancini ajo, ojo, peperoncino, colatura di alici e mollica croccante 1,4	€ 13
Rigatoni Mancini alla carbonara 1,3, 7,12 (guanciale, uovo, pecorino e parmigiano)	€ 13
Pici artigianali acqua e farina, pecorino romano az Cibaria, mix di 3 pepe e Toma affinata alle vinacce 1,7	€ 13
Bucatini Mancini all'amatriciana 1,7,12 (guanciale, pelati e pecorino)	€ 13
Fettuccine all'uovo spesse, ragù bianco di faraona az. Scudellaro con tartufo nero estivo 1,3,7,9	€ 15
Tortello chiuso a mano ripieno di pescato del giorno e ripassato in un sughetto di datterino fresco e basilico 1,3,4,12	€ 15
Rigatoni Mancini alla gricia (Guanciale marchigiano pecorino romano e pepe nero) 1,7,12	€ 13
Primo del giorno	€ 15

Servizio 5%

* In base alla disponibilità i prodotti si giungono nel rispetto della catena del freddo a -20° o +4°. Tutti i prodotti destinati al consumo crudo, sono sanificati in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni; tale processo potrebbe avvenire direttamente dal produttore o in loco nel rispetto della Normativa Vigente i piatti che potrebbero essere coinvolti sono segnalati con un asterisco (*)

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 Soia e prodotti a base di soia

7 Latte e prodotti a base di latte

8 Frutta secca a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noccioline, noci di acagiù, di pecan, dle Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9 Sedano e prodotti a base di sedano

10 Senape e prodotti a base di senape

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

13 Lupini e prodotti a base di lupini

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Cucina Circo
12.00-15.30 / 19.30 - 23.30

Via dei Cerchi, 79 - ROMA
Tel: 0631078932



Tagliata di manzo selezionato, cotto alla griglia, sale di maldon e giro di olio evo	€ 22
Polpette di vitella alla fornara su crema di zucchine romanesche e menta 1,3,5,7,9,12	€ 20
Le tre cotture dell'abbacchio 1,3,5,9,12 (la spalla alla cacciatora, il coscio al forno e le costole fritte)	€ 22
* Tartare di bisonne italiano az. Carni pregiate (Pg) , con uovo bio S.Bartolomeo e sfizi vari 8	€ 22
Costata dissata di manzo selezione Sakura di Galli alla griglia, sale di maldon e giro di olio buono	€ 22
* 1/2 polletto az Scudellaro alla griglia con patate della Toscana al forno e salsa bbq fatta da noi 10,12	€ 18
Trancio di ricciola pescata, salsa agli agrumi e verdure fresche saltate 4,12	€ 22
Hamburger sincero di manzo da 250 gr, servito con patate fritte, mayo al tartufo e bbq tutto fatto da noi 1,3,5,7,10,12	€ 18
Veggie burger di legumi, leggermente speziato servito con verdure alla griglia e mayo alla soia vegan 1,5,6,10	€ 16
Polpette di solo manzo della nonna al sugo, servite con focaccia calda 1,3,7	€ 18
Secondo del giorno	€ 22

Contorni

Cicoretta di campo ripassata ajo, oio e peperoncino	€ 7
Verdure fresche di stagione	€ 7
Padellotto di verdure secondo stagione	€ 7
Verdure alla griglia	€ 7
Patate al forno della toscana ajo e rosmarino	€ 7
Patate fritte fatte in casa con mayo al tartufo 3,5,10	€ 7
Insalatone del circo 3,4,5,10 (petto di pollo grigliato, insalata mista, pomodori, cetrioli, olive e salsa per condirla fatta in casa)	€ 12
Insalata mista	€ 8
Insalata del contadino con spinacino fresco, pecorino stagionato, noci e pere 7,8	€ 10

Dolci

Tiramisù della casa 1,3,7,12	€ 7
Cheesecake ai frutti di bosco* 1,3,7,8	€ 7
Barattolo di crema pasticcera e tozzetti 1,3,7,8,12	€ 7
Mattonella al cioccolato fondente al 70% con shot di rum 3,7,8,12	€ 7
Semifreddo al melone con salsa al porto 7,12	€ 7
Tortino di cioccolato fondente al 70% dal cuore caldo accompagnato da una salsa ai lamponi* (12 min di cottura) 3,7,12	€ 7
Cannolo siciliano al cucchiaio, con scorze di arance candite, pistacchi e cioccolato 1,7,8	€ 7

Bevande

Acqua microfiltrata 1 litro	€ 2	Amari - Limoncello - Sambuca	€ 5
Bibite	€ 3	Caffè - Orzo	€ 2
Birre alla Spina	€ 4/6	Decaffeinato	€ 2,5