

BANCO

MOZZARELLA

- **BUFALA CAMPANA** [7]
mozzarella di bufala campana assoluta
buffalo mozzarella
- **CAPRESE** [7]
mozzarella di bufala con pomodoro
verdore, basilico e origano
buffalo mozzarella caprese-style with
fresh tomato, oregano and basil
- **BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA** [7]
mozzarella di bufala con prosciutto
di Parma 24 mesi
buffalo mozzarella with Parma ham 24 months aged
- **BUFALA, POMODORI E CARCIOFI** [7]
mozzarella di bufala con pomodorini
semi dry e carciofi alla cafona
buffalo mozzarella with dried cherry
tomatoes and artichokes
- **BUFALA E ALICI** [4,7]
mozzarella di bufala con alici
del Mar Mediterraneo
buffalo mozzarella with Mediterranean sea anchovies
- **FIGLIATA DI BUFALA** [500GR] [7,8]
mozzarella di bufala con
selezione di verdure Agnoni
buffalo mozzarella with vegetables selection in oil

DOLCI

- TIRAMISÙ** [1,3,7] 7.5
- SNIKERS** [1,3,5,6,7,8] 8
- LEMON TART** [1,3,5,6,7,8] 8
- FIOR DI FRAGOLA** [1,3,5,6,7,8] 8
- DEL GIORNO** [1,3,7] 8

ABBINA IL PASSITO PERFETTO PER IL TUO DESSERT!
MATCH THE PERFECT PASSITO FOR YOUR DESSERT!

PANE: 2.5
SERVIZIO: 2

SI AVVISANO I NOSTRI CLIENTI CHE ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI, PER INFORMAZIONI PIÙ DETTAGLIATE RIVOLGERSI AL NOSTRO STAFF.
1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SEMI DI SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

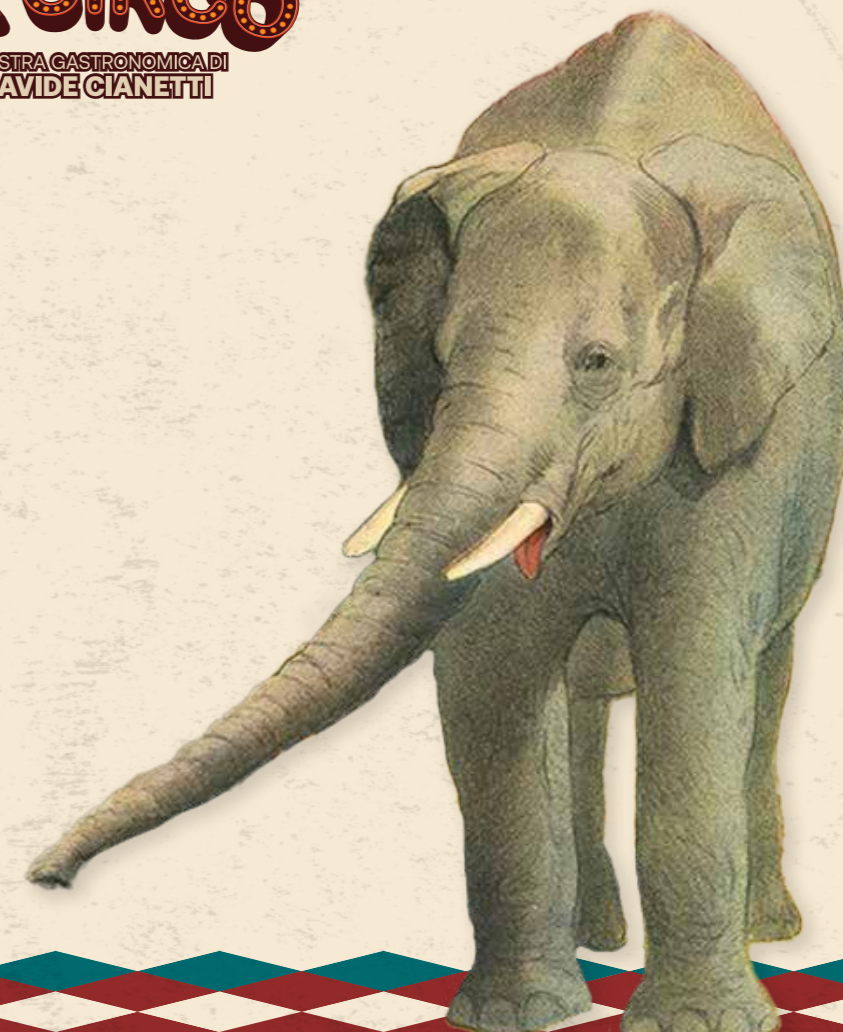
* IN CASO DI MANCATA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, QUESTO POTREBBE ESSERE SOMMINISTRATO PREVIO TRATTAMENTO TERMICO. IL PESCE SOMMINISTRATO CRUDO È STATO ABBATTUTO, CONFORMAMENTE A QUANTO RICHIESTO DALLA CIRCOLARE MINISTERIALE DEL 17/02/2011. AI SENSI DEL REG.CE 1169/11.

GASTRONOMIA

- 10 **PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI** 14
Parma ham 24 months aged
con aggiunta di melone 16
with melon
- 12 **SELEZIONE AGNONI DI VERDURE SOTT'OLIO** [1,12] 16
zucca alla brace, cipolline con
aceto balsamico, broccoletti, carciofi,
olive alla brace, pomodorini semi dry
Agnoni selection vegetables:
grilled pumpkin, spring onions with
balsamic vinegar, broccoli, artichokes,
grilled olives, semi dry cherry tomatoes
- 15 **MORTADELLA BOLOGNESE** [1,8,12] 18
con cipolline agrodolci
Bolognese mortadella with with sweet
and sour onions
- 17 **TAGLIERI**
- 17 **TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI** [1,7] 22
con miele e mostarde
selection of local cheeses with
honey and mustard
- 26 **TAGLIERE MISTO** [1,7] 24
mixed cold cuts and cheeses



NUMA
AL CIRCO
GIOSTRA GASTRONOMICA DI
DAVIDE CIANETTI



CUCINA

FRITTI E SFIZI

SUPPLÌ AL TELEFONO [1,3,7,9] 4
ragù di manzo e mozzarella
rice ball with beef ragout and mozzarella

CROCCO LASAGNA [1,3,7,9] 3.5
lasagna filante, provola affumicata
croccante in crosta di corn flakes
classic lasagna with crispy smoked provola
cheese in a corn flake crust

**CROCCHETTE DI BOLLITO
ALLA PICCHIAPO** [1,3,7,9] 13
con salsa verde e maionese di rapa rossa
boiled meat croquettes with green
sauce and red turnip mayonnaise

BRUSCHETTA [1] 3.5
di pane a lievitazione naturale,
con pomodorini, origano e basilico
naturally leavened bread bread with
cherry tomatoes, oregano and basil

ANTIPASTI

CAVOLO KYU [7] 20
PORZIONE SINGOLA 12
cavolfiore arrostito, cremoso di caprino bio,
salsa di jalapeño, insalatina di shizo,
scalogno e limone semi candito
roasted cauliflower, with creamy organic
goat cheese, jalapeño sauce, shizo salad,
shallots and semi candied lemon

PANE E BURRATA [1,7] 12
crostini e straccetti di pane, pomodorino
scattarisciato, burrata pugliese, dadolata
di cetriolo fresco ed olio al basilico
crostini and bread strips, apulian style
cherry tomato, apulian burrata, diced
fresh cucumber and basil oil

MAIALINO DEL CHIANTI [1,9,10,11] 16
con pane carasau, dressing di miele
e senape, semi di sesamo e insalata riccia
Chianti piglet with carasau bread, honey dressing
and mustard, sesame seeds and rocket salad

BACCALÀ MANTECATO [1,4,7] 17
crackers integrale ai ceci, rucola, olive taggiasche,
pomodorini confit e cipolla in agrodolce
cream cod, whole grain chickpeas crackers, arugula,
taggiasca olives, confit cherry tomatoes and sour onion

CONTORNI

SPINACINO FRESCO A.O.P. 7
con aglio, olio e peperoncino
spinach with garlic, oil and chili pepper

**INSALATINA
DI CAVOLO CAPPUCCIO** [11] 6
all'agro, con semi di sesamo tostati
sour cabbage salad, toasted sesame seeds

PASTA

AMATRICIANA ESTIVA [1,3,7,9] 16
tagliatella con datterino profumato
al basilico, pecorino e guanciale croccante
tagliatella with basil tomato, pecorino
cheese and crispy guanciale

ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA [1,7] 14
cacioricotta e pomodoro datterino con
olio, sale, pepe e basilico
orecchiette fresh pasta with cacioricotta cheese
and datterino tomatoes marinated with oil, salt,
pepper and basil

TAGLIOLINI BURRO E BOTTARGA [1,3,4,7] 17
con burro montato agli agrumi
ed erbe aromatiche
tagliolino with citrus whipped butter
and aromatic herbs

GNOCCHETTI DI PATATE [1,3,7,8] 16
al pesto trapanese, stracciatella
e pomodoro confit
potatoes gnocchi with trapanese pesto,
stracciatella cheese and confit tomato

MALTAGLIATO [1,3,7,9] 16
ragù di maialino, spinacio croccante
e ricotta di bufala campana
maltagliato with pork ragout, crunchy
spinach and Campania buffalo ricotta

MAIN

VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI [7,9] 16
alle erbe agrumate con scamora piastrata
seasonal crispy vegetables with citrus
herbs and grilled scamorza cheese

GALLETTO STREET FOOD [1,12] 20
fritto al panko, crudaia di friggirelli con
salsa di peperoni arrostiti e pomodori freschi
chicken fried panko, raw friggirelli with roasted
pepper sauce and fresh tomatoes

PICANHA 30
tagliata di picanha con salsa
chimichurri e funghi di stagione
picanha steak with chimichurri sauce and
seasonal mushrooms

POLPO* ARROSTITO [1,4,7,9,12] 24
tztziki e pane carasau, con salsa yogurt
e cetrioli, alla menta
roasted octopus* with tzatziki and carasau,
yogurt and cucumbers sauce, mint

VERDURA IN FOGLIA 7
di stagione, ripassata o all'agro
seasonal vegetables, sautéed or sour

INSALATA DI STAGIONE 5
seasonal salad

PATATE NUMA CRUNCH [1] 8
patate fritte con mix di erbe e sale maldon
fried potatoes with herb mix and maldon salt

PIZZERIA

PIZZE ROSSE

LA REGINA MARGHERITA [1,7] 11
pomodoro e fiordilatte
tomatoes strips and fiordilatte
mozzarella cheese

LA CAPRICCIOSA [1,3,7,12] 14
pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo,
olive leccino, uovo bio, carciofo alla brace
e funghi champignon
tomatoes strips, fiordilatte cheese, raw ham,
leccino olives, organic egg, grilled artichoke
and champignon mushrooms

LA BUFALA [1,7] 13
pomodoro, fiordilatte, mozzarella
di bufala campana dop
tomatoes strips, fiordilatte cheese,
campania buffalo mozzarella dop cheese

NAPOLI [1,4,7] 12
pomodoro, fiordilatte, alici nostrane
tomatoes strips, fiordilatte cheese,
local anchovies

FUNGHI [1,7] 13
pomodoro, fiordilatte, misto funghi
tomatoes strips, fiordilatte cheese,
mixed mushrooms

SICILIA [1,4] 13
pomodoro, capperi, olive, tonno,
cipolla rossa di Tropea
tomatoes strips, capers, olives, tuna,
Tropea red onion

MARINARA [1] 10
pomodoro, aglio rosso di sulmona,
origano di Calabria
tomatoes strips, sulmona red garlic,
calabrian oregano

DIAVOLA [1,7,12] 13
pomodoro, fiordilatte, salame
piccante, 'nduja
tomatoes strips, fiordilatte cheese,
spicy salami, 'nduja

PARMIGIANA [1,7] 13
pomodoro, fiordilatte, melanzane
alla parmigiana
tomatoes strips, fiordilatte cheese,
parmigiana eggplant

PIZZE BIANCHE E FOCACCE

FOCACCIA CLASSICA [1] 6
con olio evo e rosmarino
extra virgin olive oil and rosemary plain focaccia

CAPRESE [1,7] 13
insalata di pomodorini, origano,
basilico, bufala cruda
cherry tomatoes salad, oregano, basil,
buffalo mozzarella

CRUDO [1,7,12] 14
prosciutto crudo di Parma,
bufala a crudo
Parma ham, buffalo mozzarella cheese

CAMPO DE' FIORI [1,4,7] 13
fiordilatte, fiori di zucca, alici
fiordilatte cheese, courgette flowers,
anchovies

CAMPAGNOLA LAZIALE [1,7] 13
fiordilatte, broccoletti aio e oio,
salsiccia di monte San Biagio
fiordilatte cheese, garlic and olive oil broccoli,
San Biagio sausage

PIZZE GOURMET

GIOIOSA [1,7,8] 17
fiordilatte e mozzarella di bufala a crudo,
panzanella di pomodori e pesto di basilico
fior di latte and raw buffalo mozzarella,
tomato panzanella and basil pesto

IBERICA [1,7,12] 18
fiordilatte, pomodorini semi secchi,
paleta iberica di Bellota
fiordilatte cheese, semi-dried cherry
tomatoes, iberian Bellota paleta

CESARE [1,3,7,10] 16
insalata di pollo, maionese, lattuga,
bacon croccante, parmigiano
chicken salad, mayo, lettuce, crispy bacon,
parmesan

LEONESSA [1,7] 17
fiordilatte, patate ripassate in padella
con cipolla e pancetta arrotolata
fiordilatte, sautéed potatoes with
onion and rolled bacon

FERRAGOSTO [1,12] 18
insalatina di misticanza, prosciutto
di Parma e melone
mixed salad, Parma ham and melon

**ORGANIZZA
IL TUO EVENTO
DA NUMA!**

☎ 06 64 420 669

✉ INFO@NUMAROMA.IT

📷 NUMAALCIRCO.IT

