

# NUMA

## AL CIRCO

CIOSTRA GASTRONOMICA DI  
DAVIDE CIANETTI

## BANCO

### MOZZARELLA

- **BUFALA CAMPANA** <sup>[7]</sup> 10  
mozzarella di bufala campana assoluta  
buffalo mozzarella
- **CAPRESE** <sup>[7]</sup> 12  
mozzarella di bufala con pomodoro  
verdore, basilico e origano  
buffalo mozzarella caprese-style with  
fresh tomato, oregano and basil
- **BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA** <sup>[7]</sup> 16  
mozzarella di bufala con prosciutto  
di Parma 24 mesi  
buffalo mozzarella with Parma ham  
24 months aged
- **BUFALA, POMODORI E CARCIOFI** <sup>[7]</sup> 15  
mozzarella di bufala con pomodorini  
semi dry e carciofi alla cafona  
buffalo mozzarella with dried cherry  
tomatoes and artichokes
- **BUFALA E ALICI** <sup>[4,7]</sup> 17  
mozzarella di bufala con alici  
del Mar Mediterraneo  
buffalo mozzarella with Mediterranean  
sea anchovies
- **FIGLIATA DI BUFALA** <sup>[500GR]</sup> <sup>[7,8]</sup> 26  
mozzarella di bufala con  
selezione di verdure Agnoni  
buffalo mozzarella with vegetables  
selection in oil

### GASTRONOMIA

- PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI** 14  
Parma ham 24 months aged  
con aggiunta di melone  
with melon
- SELEZIONE AGNONI DI  
VERDURE SOTT'OLIO** <sup>[1,12]</sup> 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
- MORTADELLA BOLOGNESE** <sup>[1,8,12]</sup> 18  
con cipolline agrodolci  
Bolognese mortadella with with sweet  
and sour onions

### TAGLIERI

- TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI** <sup>[1,7]</sup> 22  
con miele e mostarde  
selection of local cheeses with honey and mustard
- TAGLIERE MISTO** <sup>[1,7]</sup> 24  
mixed cold cuts and cheeses

PANE: 2.5  
SERVIZIO: 2

## BAR

### ALL DAY

#### COFFEE

- caffè espresso 2
- caffè decaffeinato 2.5
- caffè americano 2.5
- caffè d'orzo 2.5
- caffè shakerato 5
- ginseng 2.5
- cappuccino 2.5
- cappuccino di soia 3
- caffè & latte 3

#### NATURAL FRUIT JUICES

- ananas, mela, pesca, 4  
pompelmo, mirtillo

### FROM 10.30AM TO 6.00PM

#### JUICE

- ARANCIA** 5  
freshly squeezed orange juice
- POMPELMO ROSA** 5  
freshly squeezed pink grapefruit juice

#### CENTRIFUGES

- VITAMIN** 6  
arancia rossa, pompelmo,  
carote, ananas  
blood orange, grapefruit, carrots,  
pineapple
- GREEN** 7  
mela verde, lime, cetriolo, basilico  
green apple, lime, cucumber, basil

### FROM 10.30AM TO 6.00PM

#### TEA SELECTION

- SENCHA BIO** 6  
il tè verde più bevuto in giappone,  
dal sapore fresco, erbaceo e con  
leggere note fruttate.
- GOOD MORNING** 6  
un blend di tè neri provenienti  
da yunnan e assam, dal gusto  
maltato e rotondo.
- EARL GREY THE KING** 6  
un tè iconico, tè nero e  
bergamotto, da bere in qualsiasi  
momento della giornata.
- CHAI VERDE BIO** 6  
un blend di tè verde, cannella,  
arancia, zenzero, chiodi di garofano  
e pepe nero, dal gusto fresco  
e speziato.
- TISANA RELAX BIO** 6  
infuso senza caffeina, con lemongrass,  
camomilla, foglie di mora, verbena,  
anice, arancia, cardamomo, pepe rosa  
e chiodi di garofano.  
è perfetta per una pausa rilassante  
o per chi non può bere il tè.
- TISANA DIGESTIVA** 6  
infuso senza caffeina, con arancia,  
cannella, finocchio, liquirizia,  
cardamomo, zenzero e chiodi di garofano.  
con il suo gusto speziato e dolce è un  
toccasana per lo stomaco.

la selezione dei nostri tè è curata da  
Alessandra Celi - Tè e Teiere Roma.

## SPECIAL SALAD

- INSALATA GRECA** <sup>[7]</sup> 13  
misticanza, feta greca, olive, cipolla  
di Tropea, pomodorini, cetrioli e  
capperi in fiore  
mixed salad, Greek feta, olives,  
Tropea onion, cherry tomatoes,  
cucumbers and flowering capers
- CAESAR BOWL** <sup>[1,3,7,9]</sup> 14  
insalata iceberg, petto di pollo,  
scaglie di parmigiano, bacon,  
crostini di pane e salsa Caesar  
iceberg salad, chicken breast, parmesan  
flakes, bacon, croutons and Caesar sauce
- INSALATA DI FARRO** <sup>[4,7]</sup> 13  
tonno all'olio, succo di pomodoro,  
pesto di ricotta e basilico  
spelt salad, tuna in oil, tomato juice,  
ricotta and basil pesto



## ORGANIZZA IL TUO EVENTO DA NUMA!

- ☎ 06 64 420 669
- ✉ INFO@NUMAROMA.IT
- 📷 NUMAALCIRCO.IT



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.



# PIZZERIA

## PIZZE ROSSE

**LA REGINA MARGHERITA** <sup>[1,7]</sup> 11  
pomodoro e fiordilatte  
tomatoes strips and fiordilatte mozzarella cheese

**LA CAPRICCIOSA** <sup>[1,3,7,12]</sup> 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** <sup>[1,7]</sup> 13  
pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala campana dop  
tomatoes strips, fiordilatte cheese, campania buffalo mozzarella dop cheese

**NAPOLI** <sup>[1,4,7]</sup> 12  
pomodoro, fiordilatte, alici nostrane  
tomatoes strips, fiordilatte cheese, local anchovies

**FUNGHI** <sup>[1,7]</sup> 13  
pomodoro, fiordilatte, misto funghi  
tomatoes strips, fiordilatte cheese, mixed mushrooms

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

**MARINARA** <sup>[1]</sup> 10  
pomodoro, aglio rosso di sulmona, origano di calabria  
tomatoes strips, sulmona red garlic, calabrian oregano

**DIAVOLA** <sup>[1,7,12]</sup> 13  
pomodoro, fiordilatte, salame piccante, 'nduja  
tomatoes strips, fiordilatte cheese, spicy salami, 'nduja

**PARMIGIANA** <sup>[1,7]</sup> 13  
pomodoro, fiordilatte, melanzane alla parmigiana  
tomatoes strips, fiordilatte cheese, parmigiana eggplant

## PIZZE BIANCHE E FOCACCE

**FOCACCIA CLASSICA** <sup>[1]</sup> 6  
con olio evo e rosmarino  
extra virgin olive oil and rosemary plain focaccia

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

**CRUDO** <sup>[1,7,12]</sup> 14  
prosciutto crudo di Parma, bufala a crudo  
Parma ham, buffalo mozzarella cheese

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

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

## PIZZE GOURMET

**GIOIOSA** <sup>[1,7,8]</sup> 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** <sup>[1,7,12]</sup> 18  
fiordilatte, pomodorini semi secchi, paleta iberica di Bellota  
fiordilatte cheese, semi-dried cherry tomatoes, iberian Bellota paleta

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

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

**FERRAGOSTO** <sup>[1,12]</sup> 18  
insalatina di misticanza, prosciutto di Parma e melone  
mixed salad, Parma ham and melon

# CUCINA

## FRITTI E SFIZI

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

**CROCCO LASAGNA** <sup>[1,3,7,9]</sup> 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 PICCHIAPPO** <sup>[1,3,7,9]</sup> 13  
con salsa verde e maionese di rapa rossa  
boiled meat croquettes with green sauce and red turnip mayonnaise

**BRUSCHETTA** <sup>[1]</sup> 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** <sup>[7]</sup> 20  
PORZIONE SINGOLA  
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** <sup>[1,7]</sup> 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

**BACCALÀ\* MANTECATO** <sup>[1,4,7]</sup> 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** <sup>[11]</sup> 6  
all'agro, con semi di sesamo tostatati  
sour cabbage salad, toasted sesame seeds

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

**INSALATA DI STAGIONE** 5  
seasonal salad

**PATATE NUMA CRUNCH** <sup>[1]</sup> 8  
patate fritte con mix di erbe e sale maldon  
fried potatoes with herb mix, maldon salt

# DOLCI

**TIRAMISÙ** <sup>[1,3,7]</sup> 7.5

**SNIKERS** <sup>[1,3,5,6,7,8]</sup> 8

**LEMON TART** <sup>[1,3,5,6,7,8]</sup> 8

**FIOR DI FRAGOLA** <sup>[1,3,5,6,7,8]</sup> 8

**DEL GIORNO** <sup>[1,3,7]</sup> 8

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

## PASTA

**CARBONARA** <sup>[1,3,7]</sup> 14  
tonnarelli mantecati con tuorlo d'uovo, pecorino e guanciale croccante  
tonnarelli creamed with egg yolk, pecorino cheese and crispy guanciale

**AMATRICIANA** <sup>[1,3,7]</sup> 14  
tagliatella con salsa al pomodoro, pecorino e guanciale croccante  
tagliatella with tomato sauce, pecorino cheese and crispy guanciale

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

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

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

## MAIN

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

**TAGLIATA DI POLLO ALL'ARANCIA** <sup>[7]</sup> 16  
crudité di finocchi olio, sale e pepe  
sliced orange chicken with fennel crudité oil, salt and pepper

**VITELLO TONNATO** <sup>[4,9]</sup> 16  
nodino di vitella con salsa tonnata e giardiniera di verdure  
sliced knot with tuna sauce and vegetables

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

