

NUMA AL CIRCO

CIOSTRA GASTRONOMICA DI
DAVIDE CIANETTI



DINNER MENU



BANCO

MOZZARELLA

BUFALA CAMPANA ^[1,7]	10.00€
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ASSOLUTA BUFFALO MOZZARELLA	
CAPRESE ^[1,7]	12.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO VERDONE, BASILICO, ORIGANO BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE-STYLE WITH FRESH TOMATO, OREGANO, BASIL	
BUFALA E PROSCIUTTO DI PARMA ^[1,7,12]	18.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM 24 MONTHS AGED	
BUFALA, POMODORI E CARCIOFI ^[1,7,12]	15.00€
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI SEMI DRY, CARCIOFI ALLA CAFONA BUFFALO MOZZARELLA, DRIED CHERRY TOMATOES, ARTICHOKE	
BUFALA E ALICI DEL MAR MEDITERRANEO ^[1,4,7]	17.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, ALICI DEL MAR MEDITERRANEO BUFFALO MOZZARELLA, MEDITERRANEAN SEA ANCHOVIES	
FIGLIATA DI BUFALA ^[1,7]	26.00€
500GR DI MOZZARELLA DI BUFALA CON SELEZIONE DI VERDURE AGNONI BUFFALO MOZZARELLA WITH VEGETABLES SELECTION IN OIL	

GASTRONOMIA

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI ^[1,12]	14.00€
VERDURE SOTT'OLIO SELEZIONE AGNONI ^[1]	16.00€
ZUCCA ALLA BRACE, CIPOLLINE CON ACETO BALSAMICO, BROCCOLETTI, CARCIOFI, OLIVE ALLA BRACE, POMODORINI SEMI DRY GRILLED PUMPKIN, SPRING ONIONS WITH BALSAMIC VINEGAR, BROCCOLI, ARTICHOKE, GRILLED OLIVES, SEMI DRY CHERRY TOMATOES	
MORTADELLA BOLOGNESE ^[1,8,12]	16.00€
CON CIPOLLINE AGRODOLCI BOLOGNESE MORTADELLA, SWEET AND SOUR ONIONS	

TAGLIERI

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI ^[1,7,12]	22.00€
CON MIELE E MOSTARDE LOCAL CHEESES SELECTION WITH HONEY AND MUSTARD	
TAGLIERE MISTO ^[1,7]	24.00€
MIXED COLD CUTS AND CHEESES	

FRITTI & SFIZI

BRUSCHETTA ^[1] 3.50€

PANE FATTO IN CASA SOLO CON FARINE MACINATE A PIETRA
NON RAFFINATE E LIEVITO MADRE, CON POMODORINI, ORIGANO, BASILICO
HOMEMADE BREAD ONLY WITH UNREFINED STONE-GROUND FLOURS
AND SOURDOUGH, CHERRY TOMATOES, OREGANO, BASIL

SUPPLÌ AL TELEFONO ^[1,3,7,9] 4.00€

RAGÙ DI MANZO, MOZZARELLA
BEEF RAGOUT, MOZZARELLA

CROCCHETTE DI BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ ^[1,3,9] 13.00€

SALSA VERDE, MAIONESE DI RAPA ROSSA
BOILED MEAT CROQUETTES, GREEN SAUCE, RED TURNIP MAYONNAISE

ANTIPASTI

BRESAOLA HOMEMADE ^[12] 12.00€

SOTTOFESA DI SCOTTONA SELEZIONE "PREMIUM" MARINATA CON ERBE
AROMATICHE E TRUCIOLI DI BOSCO AFFUMICATI E IMMERSA PER 24H
NEL ROSSO DI MONTEPULCIANO PER NUTRIRE LA CARNE DI SENTORI
BOSCHIVI E FLOREALI, SU LETTO DI CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRO
"PREMIUM" SELECTION SCOTTONA BREAST STEAK MARINATED WITH
AROMATIC HERBS AND SMOKED WOOD CHIPS AND IMMERSED FOR
24 HOURS MONTEPULCIANO RED WINE TO NOURISH THE MEAT,
WITH WOODY AND FLORAL SCENTS

SPIGOLA IN CROSTA DI PANE HOME MADE ^[1,4] 16.00€

INSALATINA DI CARCIOFI, BRODETTO AL LIMONE
SEA BASS IN HOME MADE BREAD CRUST, ARTICHOKE SALAD, LEMON BROTH

CAVOLO KYU ^[7] 20.00€

MONOPORZIONE | SINGLE SERVING 12.00€

CAVOLFIORRE ARROSTITO, CREMOSO DI CAPRINO BIO, SALSA DI JALAPEÑO,
INSALATINA DI SHIZO, SCALOGNO, LIMONE SEMI CANDITO
ROASTED CAULIFLOWER, CREAMY ORGANIC GOAT CHEESE, JALAPEÑO
SAUCE, SHIZO SALAD, SHALLOTS, SEMI CANDIED LEMON

BACCALÀ MANTECATO ^[1,4,7,9,12] 16.00€

GOLOSO FONDENTE DI PATATE, CROSTINI AL ROSMARINO,
CRUMBLE DI OLIVE, POMODORO CONFIT
DELICIOUS POTATO FONDANT, ROSEMARY CROUTONS,
OLIVES CRUMBLE, CONFIT TOMATO

PRIMI

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

- TAGLIOLINO ALL'ACQUA DI POMODORO** [1,3,4,12,14] 15.00€
CREMOSO DI CECI, COZZE DEL MEDITERRANEO IN DUE CONSISTENZE,
BACCALÀ SOTT'OLIO SFOGLIATO E POLVERE DI POMODORO
CHICKPEA CREAM, MEDITERRANEAN MUSSELS IN TWO CONSISTENCIES,
FLAKED COD IN OIL AND TOMATO POWDER
- RISOTTO BURRO, PORRO, PARMIGIANO** [7,9] 17.00€
BURRO DI NORMANDIA, PORRO STUFATO, PARMIGIANO REGGIANO
30 MESI E RISTRETTO DI CODA ALLA VACCINARA DELLA TRADIZIONE
NORMANDY BUTTER, STEWED LEEK, 30 MONTH AGED PARMIGIANO
REGGIANO AND TRADITIONAL OXTAIL REDUCTION
- TORTELLI RIPIENO DI STRACOTTO DI MANZO** [1,3,7] 18.00€
AFFOGATO IN UNA DELICATA COLATURA DI PROVOLA
CAMPANA E OLIO EVO ALL'ALLORO
IN A DELICATE PROVOLA SAUCE BELL PEPPER AND LAUREL EVO OIL
- PICIO TOSCANO AL CIPOLLOTTO ROSSO** [1,7,9,12] 15.00€
POMODORO ARROSTITO ALLA BARESE, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO
TUSCAN PICIO, BARI-STYLE ROASTED TOMATO,
CASTELMAGNO CHEESE OF MOUNTAIN PASTURE

SECONDI

- RICCIOLA IN GUAZZETTO** [1,4,9,12] 18.00€
PROFUMATO CON ZENZERO E LEMONGRASS, TERRA BRUCIATA ALLE
OLIVE, POMODORINO SCATTARISCIATO
AMBERJACK SCENTED WITH GINGER AND LEMONGRASS, BURNT EARTH
WITH OLIVES, DRIED CHERRY TOMATOES
- POLPETTINE DI MANZO AL POMODORO** [1,7,9] 15.00€
POLPETTINE FRITTE IMMERSI IN UNA SALSINA DI POMODORO FRESCA
E COSPARSE DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI
FRIED MEATBALLS IMMERSED IN A FRESH TOMATO SAUCE AND
SPRINKLED WITH 30 MONTH OLD PARMIGIANO REGGIANO
- SCAMORZA FONDENTE** [1,7,9] 15.00€
SCAMORZA STAGIONATA E AFFUMICATA SU ZUPPETTA DI FAGIOLI BORLOTTI,
ARRICCHITA DA FUNGHI DI STAGIONE
SEASONED AND SMOKED SCAMORZA ON BORLOTTI BEAN SOUP,
ENRICHED WITH SEASONAL MUSHROOMS
- TAGLIATA DI COSTATA SELEZIONE "GALLI"** 30.00€
COSTATA DISSOSSATA ALLEVATA ALLO STATO BRADO
E FROLLATA DAI 35 AI 45 GIORNI ACCOMPAGNATA DA FUNGHI
ARROSTITI E SALSINA CHIMICHURRI
RIB-EYE STEAK 'GALLI' SELECTION
BONELESS RIB-EYE RAISED IN THE WILD AND MATURED
FOR 35 TO 45 DAYS ACCOMPANIED BY ROASTED
MUSHROOMS AND CHIMICHURRI SAUCE

CONTORNI

BIETOLA 7.00€

RIPASSATA AGLIO E OLIO
SAUTÉED CHARD IN GARLIC AND OIL

PATATE NUMA CRUNCH ^[1] 8.00€

PATATE SPEZZATE A MANO, FRITTE E COSPARSE
DA SALE MALDON AROMATIZZATO ALLE ERBE
POTATOES BROKEN BY HAND, FRIED AND SPRINKLED
WITH SALT HERB FLAVORED MALDON

CAVOLO CAPPUCCIO ^[11] 6.00€

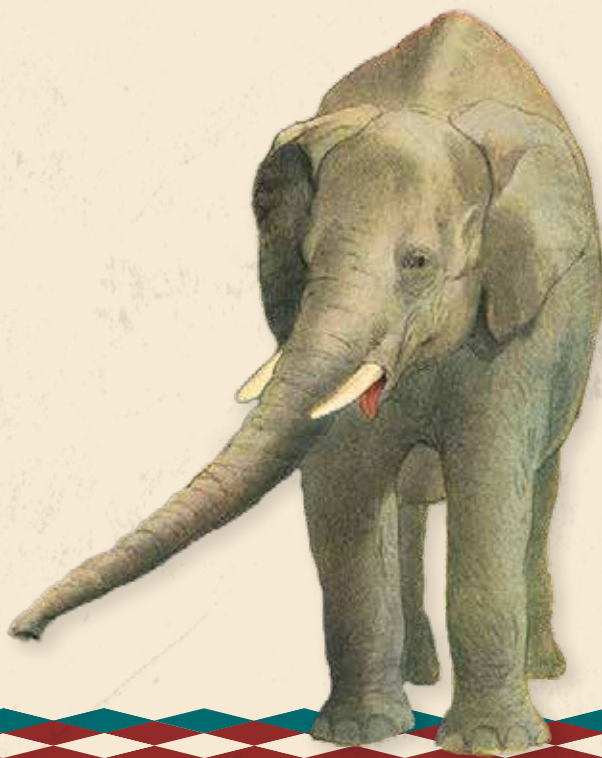
ALL'AGRO, CON SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI
SOUR CABBAGE, WITH SESAME SEEDS BLACK AND WHITE

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO ^[9] 6.00€

RIPASSATI CON SALSA POMODORO PROFUMATA ALLE ERBE
TRADITIONAL TUSCAN SIDE, LEGUMES, SAUSAGE,
PEELED TOMATOES, SAGE

PUNTARELLE DELLA TRADIZIONE ^[4] 10.00€

TRADITIONAL ITALIAN CHICORY



PIZZE ROSSE

LA REGINA MARGHERITA ^[1,7] 11.00€

FILETTI DI POMODORO, FIORDILATTE
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE

LA CAPRICCIOSA ^[1,3,7,12] 14.00€

POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE LECCINO,
UOVO BIO, CARCIOFO ALLA BRACE, FUNGHI CHAMPIGNON
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, RAW HAM, LECCINO OLIVES,
ORGANIC EGG, GRILLED ARTICHOKE, CHAMPIGNON MUSHROOMS

LA BUFALA ^[1,7] 13.00€

POMODORO, FIORDILATTE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE,
CAMPANIA BUFFALO MOZZARELLA DOP CHEESE

NAPOLI ^[1,4,7] 12.00€

POMODORO, FIORDILATTE, ALICI NOSTRANE
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE, LOCAL ANCHOVIES

FUNGHI ^[1,7] 13.00€

FILETTI DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI MISTI
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, MIXED MUSHROOMS

AMATRICIANA ^[1,7] 13.00€

FILETTI DI POMODORO, GUANCIALE CROCCANTE,
PECORINO ROMANO, PEPE
TOMATOES STRIPS, CRISPY GUANCIALE, ROMAN
PECORINO CHEESE, PEPPER

MARINARA ^[1] 10.00€

POMODORO, PREZZEMOLO, AGLIO, PEPERONCINO
TOMATOES STRIPS, PARSLEY, GARLIC, CHILLI PEPPER

DIAVOLA ^[1,7,12] 13.00€

POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, 'NDUJA
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, SPICY SALAMI, 'NDUJA

PARMIGIANA ^[1,7] 13.00€

POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE ALLA PARMIGIANA
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, PARMIGIANA EGGPLANT



PIZZE BIANCHE E FOCACCE

FOCACCIA CLASSICA [1]	6.00€
CON OLIO EVO, ROSMARINO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, ROSEMARY	
PUNTARELLA [1,4,7]	14.00€
STRACCIATELLA, PUNTARELLE, ALICI STRACCIATELLA CHEESE, PUNTARELLE, ANCHOVIES	
CRUDO [1,7,12]	14.00€
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BUFALA A CRUDO PARMA HAM, RAW BUFFALO MOZZARELLA CHEESE	
CAMPO DE' FIORI [1,4,7]	13.00€
FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI FIORDILATTE CHEESE, COURGETTE FLOWERS, ANCHOVIES	
ORTOLANA [1,7]	13.00€
MOZZARELLA, PEPERONI, CIPOLLA ARROSTITA, ZUCCHINE ALLA POVERELLA, ZUCCA MOZZARELLA CHEESE, BELL PEPPERS, ROASTED ONION, ZUCCHINI, PUMPKIN	

PIZZE GOURMET

MANTOVANA [1,7,12]	16.00€
ZUCCA, STRACCIATELLA, SPECK, MOZZARELLA PUMPKIN, STRACCIATELLA CHEESE, SPECK, MOZZARELLA	
IBERICA [1,7,12]	18.00€
FIORDILATTE, POMODORINI SEMI SECCHI, PALETA IBERICA DI BELLOTA FIORDILATTE CHEESE, SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, IBERIAN BELLOTA PALETA	
LEONESSA [1,7]	17.00€
FIORDILATTE, PATATE RIPASSATE IN PADELLA CON CIPOLLA, PANCETTA ARROTOLATA FIORDILATTE, SAUTÉED POTATOES WITH ONION, ROLLED BACON	
SOTTOBOSCO [1,7,12]	16.00€
MOZZARELLA, FUNGHI DI STAGIONE, ROSMARINO, PROSCIUTTO ARROSTO MOZZARELLA, MUSHROOMS, ROSEMARY, ROASTED HAM	
MAIALINO 2.0 [1,12]	18.00€
MAIALINO DEL CHIANTI, SPINACIO A.O.P. , SPORCATA DI POMODORO CHIANTI PIGLET, SPINACH GARLIC OIL AND CHILLI PEPPER, TOMATO SAUCE	

IMPASTO REALIZZATO SOLO CON FARINE MACINATE
A PIETRA NON RAFFINATE E LIEVITAZIONE DI ALMENO 48H
DOUGH MADE ONLY WITH GROUND FLOURS
UNREFINED STONE AND LEAVENING FOR AT LEAST 48 HOURS

DOLCI HOME MADE

TIRAMISÙ [1,3,7] 7.50€

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

MERENDINO [1,3,7] 6.00€

SOFFICE PAN BRIOCHE FARCITO CON CREMOSO
AL FIORLILATTE E CARMELLO SALATO
SOFFICE PAN BRIOCHE FARCITO CON CREMOSO
AL FIORLILATTE E CARMELLO SALATO

CHEESECAKE [1,7] 7.50€

MARITONZO DELLA TRADIZIONE [1,3,7] 7.50€

FARCITO AL MOMENTO CON PANNA MONTATA
FRESHLY FILLED WITH WHIPPED CREAM

**ABBINA IL PASSITO PERFETTO AL DESSERT!
MATCH THE PERFECT PASSITO FOR DESSERT!**

PANE HOME MADE 3.00€

PANE FATTO IN CASA SOLO CON FARINE MACINATE A PIETRA NON RAFFINATE,
RISO VENERE E LIEVITO MADRE CON LUNGA LIEVITAZIONE A FREDDO
HOMEMADE BREAD ONLY WITH STONE-GROUND FLOUR UNREFINED,
VENERE RICE AND SOURDOUGH WITH LONG COLD LEAVENING

SERVIZIO 2.00€



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.