

PIZZERIA

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

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, 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€
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
MOZZARELLA CHEESE, BELL PEPPERS, ROASTED
ONION, ZUCCHINI

PIZZE GOURMET - RIPIENE

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, GUANCIALE
FIORDILATTE, SAUTÉED POTATOES WITH ONION, GUANCIALE

SOTTOBOSCO [1,7,12] 16.00€
MOZZARELLA, FUNGHI DI STAGIONE, ROSMARINO,
PROSCIUTTO ARROSTO
MOZZARELLA, MUSHROOMS, ROSEMARY, ROASTED HAM

IL TUO EVENTO DA NUMA

FESTEGGIA CON NOI: CENE PRIVATE, COMPLEANNI E
OCCASIONI SPECIALI IN UN'ATMOSFERA UNICA!

WINE TASTING

RIMANI AGGIORNATO SUI NOSTRI SOCIAL PER SCOPRIRE
LE DEGUSTAZIONI E TUTTI GLI EVENTI DEDICATI AL VINO.

LA DOMENICA DA NUMA

OGNI DOMENICA UN MENÙ SPECIALE.
NON PERDERTELO!

SEGUICI SU INSTAGRAM PER RIMANERE
SEMPRE AGGIORNATO SU TUTTE LE
NOVITÀ E GLI EVENTI IN PROGRAMMA!

06 64 420 669 
INFO@NUMAROMA.IT 
NUMAALCIRCO.IT 



BANCO

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 [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 [1,4,7] 17.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, ALICI DEL MAR MEDITERRANEO
BUFFALO MOZZARELLA, MEDITERRANEAN SEA ANCHOVIES

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI [1,12] 14.00€

VERDURE SOTT'OLIO [1] 16.00€
SELEZIONE AGNONI: 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, SEMY DRY CHERRY TOMATOES

TAGLIERE DI FORMAGGI [1,7] [2 PAX] 22.00€
CON MIELE E MOSTARDE
LOCAL CHEESES SELECTION WITH HONEY AND MUSTARD

MORTADELLA BOLOGNESE [1,8,12] 16.00€
CON CIPOLLINE AGRODOLCI
BOLOGNESE MORTADELLA, SWEET AND SOUR ONIONS

TAGLIERE MISTO [1,7,12] [2 PAX] 24.00€
SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI
MIXED COLD CUTS AND CHEESES

PALETA IBERICA [1,12] 20.00€
SELEZIONE BLAZQUEZ
IBERIAN HAM SELECTION BLAZQUEZ

PANE HOME MADE 2.50€
DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE
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.



CUCINA

ANTIPASTI

BRESAOLA [12]
SELEZIONE 'GALLI' 12.00€

SOTTOFESA DI SCOTTONA SELEZIONE
"PREMIUM" MARINATA CON ERBE
AROMATICHE E TRUCIOLI DI BOSCO
AFFUMICATI, SU LETTO DI CAVOLO
CAPPUCCIO IN AGRO
PREMIUM SELECTION MARINATED HEIFER
TOPSIDE WITH AROMATIC HERBS AND SMOKED
WOOD CHIPS, SERVED ON A BED OF SWEET
AND SOUR SAVOY CABBAGE

VELLUTATA [1,7]
DI ZUCCA 12.00€

PROFUMATA AL ROSMARINO, ROBIOLA
DI ROCCAVERANO D.O.P. E CROSTINI
PROFUMATI ALL'AGLIO
PUMPKIN VELOUTÉ FLAVORED WITH
ROSEMARY, ROCCAVERANO ROBIOLA D.O.P.,
AND GARLIC-INFUSED CROUTONS

CAVOLO KYU [7] [2 PAX] 18.00€

MONOPORZIONE | SINGLE SERVING 11.00€
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

PARMIGIANA [1,7]
DI MELANZANE 13.00€

PROVOLA AFFUMICATA D.O.P. E
SALSA AL BASILICO
EGGPLANT PARMIGIANA, SMOKED
PROVOLA D.O.P., BASIL SAUCE

CONTORNI

CARCIOFO [12] 8.00€

ALLA ROMANA
ROMAN-STYLE ARTICHOKE, MINT,
OLIVE OIL, GARLIC, PARSLEY

CICORIA RIPASSATA A.O.P. 7.00€

SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, OIL, CHILI

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 MALDON HERB FLAVORED

PUNTARELLE [4]
DELLA TRADIZIONE 7.00€

TRADITIONAL ITALIAN CHICORY

FRITTI E SFIZI

BRUSCHETTA [1] 3.00€

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

SUPLÌ AL TELEFONO [1,3,7,9] 3.00€

RAGÙ DI MANZO, MOZZARELLA
BEEF RAGOUT, MOZZARELLA

CROCCHETTE [3PZ] [1,3,9] 12.00€

DI BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ
SALSA VERDE, MAIONESE DI RAPA ROSSA
BOILED MEAT CROQUETTES, GREEN SAUCE,
RED TURNIP MAYO

PASTA

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

ORECCHIETTE [1,4,12]
ALLE CIME DI RAPA 15.00€

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE E
MOLLICA PROFUMATA ALLE ERBE
ORECCHIETTE WITH TURNIP GREENS,
GARLIC, OLIVE OIL, CHILI, ANCHOVIES,
AND HERB-INFUSED BREADCRUMBS

PICIO [1,7,9,12]
ALL'AMATRICIANA 14.00€

SALSA AL POMODORO, GUANCIALE CROCCANTE,
PEPE E SPOLVERO DI PECORINO ROMANO
PICI AMATRICIANA, TOMATO SAUCE, CRISPY
GUANCIALE, PEPPER, AND A SPRINKLE OF
PECORINO ROMANO

TONNARELLO [1,3,7,12]
ALLA CARBONARA 14.00€

TUORLO D'UOVO, GUANCIALE CROCCANTE,
PEPE E SPOLVERO DI PECORINO ROMANO
TONNARELLO CARBONARA, EGG YOLK,
CRISPY GUANCIALE, PEPPER, AND A
SPRINKLE OF PECORINO ROMANO

PICIO TOSCANO [1,7,9,12]
AL CIPOLLOTTO ROSSO 15.00€

POMODORO ARROSTITO ALLA BARESE,
CASTELMAGNO D'ALPEGGIO
TUSCAN PICIO, BARI-STYLE ROASTED TOMATO,
CASTELMAGNO OF MOUNTAIN PASTURE

SECONDI

POLPETTINE [1,7,9] 14.00€

DI MANZO AL POMODORO
BEEF MEATBALLS IN TOMATO SAUCE

SCAMORZA [1,7,9]
FONDENTE 15.00€

STAGIONATA E AFFUMICATA SU ZUPPETTA
DI FAGIOLI BORLOTTI ALLE ERBE E FUNGHI
DI STAGIONE
MELTED SMOKED SCAMORZA CHEESE,
SERVED ON A BORLOTTI BEAN AND HERB
BROTH WITH SEASONAL MUSHROOMS

TAGLIATA DI COSTATA
SELEZIONE 'GALLI' 28.00€

COSTATA DI SOSSATA ALLEVATA ALLO STATO
BRADO E FROLLATA DAI 35 AI 45 GIORNI
ACCOMPAGNATA DA FUNGHI ARROSTITI E
SALSA CHIMICHURRI
SLICED RIB-EYE STEAK 'GALLI SELECTION',
FREE-RANGE, DRY-AGED 35-45 DAYS,
SERVED WITH ROASTED MUSHROOMS
AND CHIMICHURRI SAUCE

NUMA BURGER [1,3,7,10] 16.00€

CARNE DI SOLO MANZO 'SELEZIONE GALLI',
SOFFICE BUN FATTO IN CASA, POMODORO,
BACON, INSALATA, CHEDDAR, CIPOLLA
CAMELLATA E PATATINE FRITTE
100% BEEF 'GALLI SELECTION', HOMEMADE SOFT
BUN, TOMATO, BACON, LETTUCE, CHEDDAR,
CAMELIZED ONION, AND FRIES

BACCALÀ [1,4,7,9,12]
MANTECATO 16.00€

GOLOSO FONDENTE DI PATATE, CROSTINI
AL ROSMARINO, CRUMBLE DI OLIVE E
POMODORO CONFIT
CREAMED SALT COD, SERVED WITH VELVETY
MASHED POTATOES, ROSEMARY CROUTONS,
OLIVE CRUMBLE, AND CONFIT TOMATO

TAGLIATA DI POLLO [4] 16.00€

TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE A MARCHIO
"POLLO LIBERO" A LENTA CRESCITA IN SPAZI
APERTI 'SELEZIONE GALLI' CON PUNTARELLE
DELLA TRADIZIONE
SLICED FREE-RANGE CHICKEN FROM THE
"POLLO LIBERO" BRAND, SLOW-GROWN IN
OPEN SPACES 'SELEZIONE GALLI', SERVED
WITH TRADITIONAL PUNTARELLE

SPECIAL SALADS

CAESAR BOWL [1,7,12] 14.00€

INSALATA ICEBERG, PETTO DI POLLO,
SCAGLIE DI PARMIGIANO, BACON,
CROSTINI DI PANE E SALSA CAESAR,
CON PANE FATTO IN CASA
ICEBERG LETTUCE, CHICKEN BREAST,
PARMESAN SHAVINGS, BACON, CROUTONS,
AND CAESAR DRESSING, SERVED WITH
HOMEMADE BREAD

INSALATA NUMA 13.00€

PROPOSTA DEL GIORNO
NUMA TODAY'S SPECIAL SALAD

MENU BABY

FINO AI 10 ANNI - UP TO 10 YEARS

BABY PASTA E POLPETTINE [1,3,7,9] 12.00€

BABY PIZZA E SUPPLÌ [1] 12.00€

DOLCI HOME-MADE

TIRAMISÙ [1,3,7] 7.00€

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

PAN BRIOCHE [1,3,7] 6.00€

RIPIENO DI CREMOSO AL FIORDILATTE E
CAMELLO SALATO
PAN BRIOCHE, FILLED WITH FIORDILATTE
CREAM AND SALTED CARAMEL

CHEESECAKE [1,7] 6.00€

MARITONZO DELLA TRADIZIONE [1,3,7] 6.00€

FARCITO AL MOMENTO CON PANNA MONTATA
TRADITIONAL MARITONZO FILLED TO
ORDER WITH WHIPPED CREAM

PANNA COTTA [7] 6.00€

ACCOMPAGNATA DA SALSA DEL GIORNO
SERVED WITH SAUCE OF THE DAY

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



NUMA
AL CIRCO
GIORNA
GASTRONOMICA