

EXECUTIVE CHEF
Davide Cianetti

I DESSERT SONO CURATI DAL PASTRY CHEF LUIGI BIASETTO.

MENU

BREAKFAST TIME

TEA SELECTION

LA SELEZIONE DEI NOSTRI TÈ E INFUSI È CURATA DA ALESSANDRA CELI "TÈ E TEIERE ROMA"

Sencha Bio

È il tè verde più bevuto in Giappone, dal sapore fresco, erbaceo con leggere note fruttate: adatto per accompagnare pasti e spuntini, dalla colazione alla cena, puoi abbinarlo sia ai dolci che ai salati.

Preparazione: acqua 70° 1 minuto di infusione; bere in purezza senza l'aggiunta di zucchero.

Good Morning

È un blend di tè neri provenienti da Yunnan e Assam, gusto maltato e rotondo è perfetto se abbinato a frolle, croissant o secondi piatti elaborati.

Preparazione: acqua 95° 2 minuti di infusione; bere in purezza senza l'aggiunta di zucchero o con una nuvola di latte.



Chai Verde Bio

È un blend di tè verde, cannella, arancia, zenzero, chiodi di garofano e pepe nero, dal gusto fresco e speziato è perfetto per una prima colazione o merenda golose.

Preparazione: acqua 70° 3 minuti di infusione; bere in purezza senza l'aggiunta di zucchero.

Earl Grey The King

Un tè iconico, tè nero e bergamotto, da bere in qualsiasi momento della giornata, il suo inconfondibile aroma agrumato si sposa bene a preparazioni dolci e salate.

Preparazione: acqua 95° 2 minuti di infusione; bere in purezza senza l'aggiunta di zucchero.

Tisana Relax Bio

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. Il sapore fruttato e dolce ben si sposa con preparazioni a base di frolla, brioche o dolci a base di frutta fresca.

Preparazione: acqua 95° 2 minuti di infusione, da bere in purezza senza l'aggiunta di zucchero.

Tisana Digestiva

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, perfetta come fine pasto o per una pausa relax.

Preparazione: acqua 95° 5 minuti di infusione, da bere in purezza senza l'aggiunta di zucchero.



TOAST & SANDWICHES

TURKEY 13,00 €

Pane Casereccio tostato, arrosto di Tacchino, Pomodoro fresco, Avocado, Spicy Mayo *Toasted Homemade Bread, Roast Turkey, Fresh Tomato, Avocado, Spicy Mayo* [1,3,7]

PASTRAMI 14,00 €

Pane Nero di Segale, Pastrami, Senape al Miele, Insalata di Verza rossa marinata *Black rye bread, Pastrami, Honey mustard, Marinated red Cabbage salad* [1,7,10]

IL CLASSICO FILANTE 12,00 €

Pane a Lievitazione Naturale tostato, Prosciutto Cotto a legna, Formaggio servito con Insalatina fresca *Toasted Bread, wood-fired Ham, Cheese served with fresh Salad* [1,7]

ALASKA 14,00 €

Pane a Lievitazione Naturale tostato, Salmone affumicato, Avocado, Salsa Mayo e limone servito con Insalatina fresca *Toasted Bread, Smoked Salmon, Avocado, Mayo sauce and Lemon served with fresh Salad* [1,4,11]

— COFFEE —	€
Caffè Espresso	2,00
... Decaffeinato	2,50
... Americano	2,50
... d'Orzo	2,50
Caffè Shakerato	5,00
Ginseng	2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino di Soia	3,00
Caffè e Latte	3,00
Cioccolata Calda	4,00

— BREAKFAST —	€
American Pancakes <i>Serviti con Sciroppo d'Acero e Frutti Rossi</i> <i>Served with Maple Syrup and Wild Berries</i> [1,3,7,8]	8,00
Chocolate Waffles <i>Servite con salsa di Cioccolato calda e Frutti Rossi</i> <i>Served with warm Chocolate Sauce and Wild Berries</i> [1,3,7,8]	8,00
Pane e Marmellata <i>Pane tostato servito con Burro di malga e Marmellata</i> <i>Bread and Jam: Toasted Bread with Alpine Butter and Jam</i> [1,7,12]	7,00

— EGGS —	€
Benedict Salmone <i>Tost di Pane con Salmone affumicato, salsa Cheddar e Uovo al tegamino</i> <i>Toast with Smoked Salmon, Cheddar sauce and fried Eggs</i> [1,3,7,4]	16,00
Benedict Baked Ham <i>Tost di Pane con Prosciutto Cotto a legna, salsa Cheddar e Uovo al tegamino</i> <i>Toast with Baked Ham, Cheddar sauce and fried Eggs</i> [1,3,7]	16,00
Omlette Cheese & Baked Ham <i>Servite con Patate al forno e Insalata fresca</i> <i>Omelette with Cheese and Baked Ham served with roasted Potatos</i> [1,3,7,8]	14,00
American Scramble <i>Uova strapazzate servite con Bacon, Patate al forno e Pane Tostato</i> <i>Scrambled eggs served with Bacon and roasted Potatos</i> [1,3,7,8]	15,00

NUMAALCIRCO.IT
facebook & instagram

AVAILABLE FROM 10.30 AM TO 5.00 PM

— CENTRIFUGES —	€
Vitamin <i>Arancia rossa, Pompelmo, Carote, Ananas</i> <i>Blood Orange, Grapefruit, Carrots, Pineapple</i>	6,00
Green <i>Mela Verde, Lime, Cetriolo e Basilico</i> <i>Green Apple, Lime, Cucumber and Basil</i>	7,00
— NATURAL FRUIT JUICES —	€
Ananas, Mela, Pesca, Pompelmo, Mirtillo	4,00
— JUICE —	€
Spremuta d'Arancia <i>Freshly squeezed Orange juice</i>	5,00
Spremuta di Pompelmo Rosa <i>freshly squeezed Pink Grapefruit juice</i>	5,00

Dessert

Sacher

Pan di Spagna al cioccolato e mandorle 100% italiane, farcito con strati di confettura di albicocca e glassata al cioccolato fondente [1,3,7,8]

Chocolate and almond sponge cake 100% Italian, filled with apricot jam layers and glazed with dark chocolate.

~ € 10 ~

Setteveli

Morbido Savoiaro al cioccolato, gianduia ai cereali, mousse al cioccolato fondente Pura Origine Madagascar, bavarese alle nocciole pralinate e veli di cioccolato croccanti [1,3,7,8]

Soft savoyard with chocolate, gianduia with cereals, pure dark chocolate mousse from Madagascar, Bavarian cream with praline hazelnuts and crunchy chocolate veils.

~ € 10 ~

Tiramisù

Mousse di mascarpone con biscotto imbevuto al caffè [1,7]

Mascarpone mousse with coffee-soaked biscuit

~ € 8 ~

Cheesecake

Classico soffice cheesecake con base di frolla e confettura ai mirtilli [1,3,7,8]

Classic cheesecake with a base of shortcrust pastry and blueberry jam.

~ € 10 ~

Dolce del Giorno

Dessert of the Day

~ € 10 ~



MAIN DISH / PASTA / PIZZA / BURGERS / DELICATESSEN / BOWLS / POKÈ

legenda
allergeni



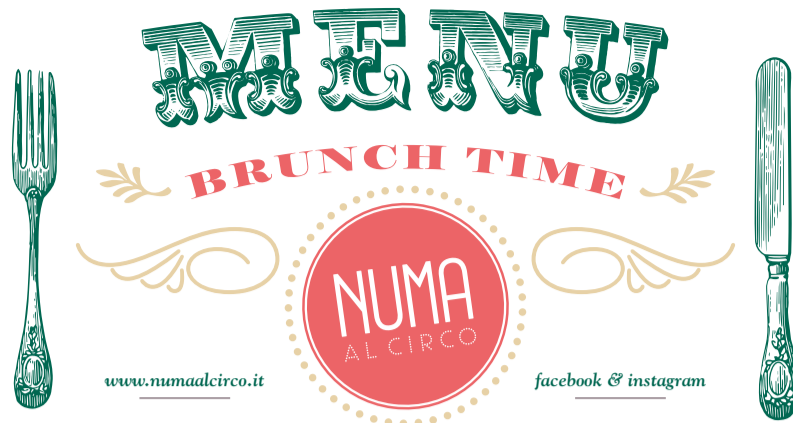
- [1] Cereali; contenenti glutine e prodotti derivati.
- [2] Crostacei e prodotti derivati.
- [3] Uova e prodotti derivati.
- [4] Pesce e prodotti derivati.
- [5] Arachidi e prodotti derivati.
- [6] Soia e prodotti derivati.
- [7] Latte; contenenti lattosio e prodotti derivati.

- [8] Frutta a guscio e prodotti derivati.
- [9] Sedano e prodotti derivati.
- [10] Senape e prodotti derivati.
- [11] Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo.
- [12] Anidride solforosa e solfiti.
- [13] Lupini e prodotti derivati.
- [14] Molluschi e prodotti derivati.

* In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, potrebbe essere somministrato previo trattamento termico. Il pesce somministrato crudo è stato abbattuto, conformemente a quanto richiesto dalla Circolare Ministeriale del 17/02/2011. Ai sensi del REG.CE 1169/11, si avvisano i nostri clienti che alcuni piatti possono contenere allergeni, per informazioni più dettagliate rivolgersi al nostro staff.

— DELICATESSEN —		€
Salumi & Insaccati Tagliere con Insaccati e Salumi della tradizione Selections of cold cuts of our Tradition [7]	22	
Formaggi Selezione di formaggi con miele e mostarde Cheese selection with honey and mustards [7]	22	
Tagliere Misto Tagliere Misto di salumi e formaggi Mixed cold cuts and cheeses [7]	24	
Bufala Bufala Campana con Pomodorini Semi Dry "De Carlo" e Olive Buffalo mozzarella from the Campania region with dried Cherry Tomatoes "De Carlo" and Olives [4,7]	14	
Caprese di Bufala Mozzarella di Bufala con Pomodoro fresco e Basilico Buffalo mozzarella caprese "style", with dried Cherry Tomatoes, fresh Oregano and Basil [7]	12	
Prosciutto di Parma Stagionato 24 mesi Ham from Parma 24 months	14	
Figliata di Bufala Mozzarella di Bufala 600 g ripiena con bocconcini crema di latte servita con insalata di Pomodori, Cetrioli e basilico. Buffalo mozzarella 600g filled with bites of Milk Cream served with a Cucumber, Tomato salad and Basil [7]	26	
Prosciutto e Bufala Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala Ham from Parma 24 months with Buffalo mozzarella [7]	16	
Jamon Iberico De Bellotas riserva Blazquez	28	
Alici del Mar Cantabrico con Pane bruscato e Burro Anchovies from the Cantabrian sea, with toasted bread and butter [1,7,4]	16	

— PIZZA SMILE —	
Caprese farcito con Pomodoro, Fior di Latte e Basilico stuffed with Tomato, Mozzarella and Basil [1,7]	€ 12
Bresaola farcito con Bresaola Kasher Rucola e Parmigiano stuffed with Bresaola Kasher Arugula and Parmesan [1,7]	€ 14
Crudo farcito con Prosciutto crudo di Parma e Mozzarella di Bufala stuffed with Parma ham and Buffalo Mozzarella [1,7]	€ 12
Salmone farcito con Salmone affumicato Rughetta e Robiola stuffed with smoked Salmon, Arugula and Robiola [1,4,7]	€ 14
Veggie farcito con mix di Verdure grigliate e Pesto di Basilico stuffed with a mix of grilled Vegetables and Basil pesto [1]	€ 12



FROM THE WORLD	
NUMA BURGER Soffice Bun, 250g di Manzo, Pomodoro, Iceberg, Cipolla rossa, Provola affumicata, servito con Patate al forno Soft Bun, 250g of Beef, Tomato, Iceberg, Red Onion, Smoked Provola, served with roasted Potatoes [1,7,3]	18 €
KING PRAWNS ROLLS Soffice Bun, Gamberoni, Insalata Songino, Salsa Rosa, Cipolla Rossa caramellata, servito con Chips di Platano Soft Bun, Prawns, Songino Salad, Pink Sauce, Caramelized Red Onion, served with Plantain Chips [1,2,3]	18 €
PITA VEGGIE Pita con Hummus, Melanzane marinate, Feta Greca, Salsa Harissa, servito con Chips di Tapioca Pita with Hummus, Marinated Eggplant, Greek Feta, Harissa Sauce, served with Plantain Chips [1,7]	16 €
CRISPY BAO PORK Soffici Bao al vapore con Pulled Pork, Shizo, Cetriolo e Spice Mayo Soft Steamed Bao with Pulled Pork, Shizo, Cucumber and Spicy Mayo [1]	16 €

THE WONDERFUL GASTRONOMIC CAROUSEL BY DAVIDE CIANETTI

MAIN DISH	
CAVOLO "KYU" 20 € Cavolfiore arrostito con crema di Caprino e Salsa di Japalenō, accompagnato da un'insalatina di Shizo, Limone e Scalogno Roasted Cauliflower served with Goat Cheese, Jalapeño Sauce, Shizo salad, Lemon and Shallot [7]	
PANANG DI POLLO 20 € Pollo al Curry cotto in Latte di Cocco servito con Riso Basmati Chicken Curry cooked with Coconut Milk and served with Basmati Rice [1,7,8]	
ROAST BEEF 22 € Roast Beef di Manzo con Purè di Patate Roast Beef served with Mashed Potatoes [7]	
POLPETTE DI MAGRO 18 € Polpette di magro al Pomodoro con Crostino di Pane Meatballs with tomato sauce and croutons [1,3]	

PASTA	
Tonnarelli alla Carbonara [1,3,7]	15 €
Picio all'Amatriciana [1,3,7]	15 €
Spaghettoni Cacio e Pepe [1,3,7]	15 €
Fettuccine alla Gricia [1,3,7]	15 €
Spaghetto al Pomodoro fresco e Basilico [1,7]	15 €

— ROUND PIZZA —	
Focaccia 6 € con Olio Evo e Rosmarino with Extra Virgin Olive oil and Rosemary [1]	
La Regina Margherita 11 € con Filetti di Pomodoro e Fior di latte with strips of Tomatoes and Mozzarella [1,7]	
La Capricciosa 14 € con Filetti di Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Cotto a legna, Olive leccino, Uovo bio, Carciofo alla brace, Funghi champignon with strips of Tomatoes, Mozzarella, Ham baked in wood oven, Olives from Leccino, char grilled Artichoke, Champignon Mushrooms, organic Egg [1,7,3,12]	
La Bufala 13 € con Filetti di Pomodoro, Fior di latte e Bufala Campana DOP with strips of Tomatoes and Buffalo Mozzarella [1,7]	
Napoli 12 € con Filetti di Pomodoro, Fior di latte, Alici nostrane with strips of Tomatoes, Mozzarella and local Anchovies [1,7,4]	
Funghi 13 € con Filetti di Pomodoro, Fior di latte, misto Funghi with strips of Tomatoes, Mozzarella and mixed Mushrooms [1,7]	
Diavola 13 € con Filetti di Pomodoro, Fior di latte, Salame piccante e N'duja with strips of Tomatoes, Mozzarella, Spicy "Salame" and "Nduja" [1,7]	
Campo Dé Fiori 13 € con Mozzarella Fior di latte, Fiori di Zucca e Alici with Mozzarella, Zucchini flowers and Anchovies [1,7]	

— BOWLS & POKÉ —	
Caesar Bowl Insalata Iceberg, Petto di Pollo, Parmigiano, Avocado, Bacon, Crostini di Pane e Salsa Caesar Iceberg Salad, Chicken Breast, Parmesan, Avocado, Bacon, Croutons and Caesar Sauce [1,7,10]	€ 13
Salmon Bowl Salmone affumicato, Songino, Pomodori Datterino, Melone Bianco, Mix di Semi tostati, Quinoa, Cavolo Rosso marinato, Salsa Agrodolce Smoked Salmon, Songino, Datterino Tomatoes, White melon, Toasted Seed Mix, Quinoa, Marinated Red Cabbage, Sweet and Sour Sauce [4,10,11]	€ 14
Octopus Poké Polpo, Cous Cous aromatizzato, Ceci al naturale, Zucchine, Pisellini, Peperoni, Carote, Olive, Salsa Piccante Octopus, Flavored Cous Cous, Natural Chickpeas, Zucchini, Peas, Peppers, Carrots, Olives, Spicy Sauce [1,4]	€ 14
Beef Poké Sfilacci di Bollito marinato, Riso Basmati, tagliolini di Zucchine, Carote, Porro, Bacon croccante, Maionese al Balsamico Boiled and Marinated Pulled Beef, Basmati Rice, Zucchini Tagliolini, Carrots, Leek, Crispy Bacon, Balsamic Mayonnaise [1,3]	€ 14
Vegan Poké Insalata di Verdure e Legumi di stagione, Mais, Uvetta, Mandorle tostate, Salsa di Melanzane affumicate Salad of seasonal Vegetables and Legumes, Corn, Raisins, toasted Almonds, smoked Eggplant Sauce [8]	€ 14

EXECUTIVE CHEF
Davide Cianetti

SIDE DISHES	
Puntarelle alla Romana [8] Puntarelle roman style	13 €
Insalata di Carciofi [7] con rughetta e parmigiano Artichoke salad with Rocket and Parmesan	13 €
Verdura di Stagione ripassata o all'agro Seasonal vegetables sautéed or sour	12 €
Carciofo alla romana Roman Artichoke	9 €
Patate di Leonessa arrosto Roasted potatoes from Leonessa	9 €
Pure di Patate Mashed Potatoes	8 €
Insalata di Stagione Mixed season Salad	8 €



DESSERT / TOAST & SANDWICHES / EGGS / BREAKFAST

