

NUMA

AL CIRCO

GIORNA GASTRONOMICA DI
DAVIDE CIANETTI

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 [1,7,12] 18.00€
DI PARMA
MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI
BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM 24 MONTHS AGED

BUFALA, POMODORI [1,7,12] 15.00€
E CARCIOFI
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI
SEMI DRY, CARCIOFI ALLA CAFONA
BUFFALO MOZZARELLA, DRIED CHERRY
TOMATOES, ARTICHOKE

BUFALA E ALICI [1,4,7] 17.00€
DEL MAR MEDITERRANEO
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 [1,12] 14.00€
24 MESI

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,
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

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 ARACIDI -
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.

BAR

ALL DAY

COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO 2.00€
CAFFÈ DECAFFEINATO 2.50€
CAFFÈ AMERICANO 2.50€
CAFFÈ D'ORZO 2.50€
CAFFÈ SHAKERATO 5.00€
GINSENG 2.50€
CAPPUCCINO 2.50€
CAPPUCCINO DI SOIA 3.00€
CAFFÈ & LATTE 3.00€

NATURAL FRUIT JUICES

ANANAS, MELA, PESCA
POMPELMO, MIRTILLO 4.00€

FROM 10.30AM TO 6.00PM

JUICE

ARANCIA 5.00€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

POMPELMO ROSA 5.00€
FRESHLY SQUEEZED PINK GRAPEFRUIT JUICE

CENTRIFUGES

VITAMIN 6.00€
ARANCIA ROSSA, POMPELMO,
CAROTE, ANANAS
BLOOD ORANGE, GRAPEFRUIT,
CARROTS, PINEAPPLE

GREEN 7.00€
MELA VERDE, LIME, CETRIOLO, BASILICO
GREEN APPLE, LIME, CUCUMBER, BASIL

FROM 10.30AM TO 6.00PM

TEA SELECTION

SENCHA BIO 6.00€
IL TÈ VERDE PIÙ BEVUTO IN GIAPPONE,
DAL SAPORE FRESCO, ERBACEO,
CON LEGGERE NOTE FRUTTATE.

GOOD MORNING 6.00€
UN BLEND DI TÈ NERI PROVENIENTI
DA YUNNAN E ASSAM,
DAL GUSTO MALTATO E ROTONDO.

EARL GREY THE KING 6.00€
UN TÈ ICONICO, TÈ NERO E
BERGAMOTTO, DA BERE IN QUALSIASI
MOMENTO DELLA GIORNATA.

CHAI VERDE BIO 6.00€
UN BLEND DI TÈ VERDE, CANNELLA,
ARANCIA, ZENZERO, CHIODI DI
GAROFANO E PEPE NERO,
DAL GUSTO FRESCO E SPEZIATO.

TISANA RELAX BIO 6.00€
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 6.00€
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

CEASAR BOWL [1,7,12] 14.00€
INSALATA ICEBERG, PETTO DI POLLO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, BACON, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR
ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST, PARMESAN SHAVINGS, BACON, BREAD CROUTONS, CAESAR DRESSING

INSALATA GRECA E CECI [7,12] 13.00€
MISTICANZA, FETA GRECA, OLIVE NERE, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORINI, CETRIOLI,
CAPPERI IN FIORE, CECI
MIXED SALAD, GREEK FETA, BLACK OLIVES, TROPEA ONION, CHERRY TOMATOES,
CUCUMBERS, CAPERS IN BLOOM, CHICKPEAS

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
FIORDILATTE E CARMELLO SALATO
SOFFICE PAN BRIOCHE FARCITO CON CREMOSO AL
FIORDILATTE 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!



ORGANIZZA IL TUO EVENTO!

06 64 420 669 📞

INFO@NUMAROMA.IT ✉

NUMAALCIRCO.IT 📷



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€
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

CUCINA

ANTIPASTI

BRESAOLA [12] 14.00€
HOME MADE 14.00€

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

VELLUTATA DI ZUCCA [1,7] 16.00€
PROFUMATA AL ROSMARINO,
ROBIOLA, CROSTINI ALL'AGLIO
PUMPKIN SOUP, ROSEMARY, ROBIOLA
CHEESE, GARLIC CROUTONS

CAVOLO KYU [7] 20.00€
MONOPORZIONE | SINGLE SERVING 12.00€
CAVOLFIOR 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

FINOCCHIO, FINOCCHIO [1,7]
E FINOCCHIETTO 14.00€
FINOCCHIO ARROSTO GRATINATO SU UN
CALDO E AVVOLGENTE CREMOSO DI FINOCCHI
E CRUDITÉ DI FINOCCHI CONDITI CON
OLIO FRESCO AL FINOCCHIETTO
ROASTED FENNEL AU GRATIN ON A WARM AND
ENVELOPING FENNEL CREAM
AND FENNEL CRUDITÉ SEASONED WITH FRESH
FENNEL OIL

BACCALÀ [1,4,7,9,12] 16.00€
MANTECATO 16.00€
GOLOSO FONDENTE DI PATATE,
CROSTINI AL ROSMARINO, CRUMBLE
DI OLIVE, POMODORO CONFIT
POTATO, ROSEMARY CROUTONS,
OLIVES CRUMBLE, CONFIT TOMATO

CONTORNI

BIETOLA 7.00€
RIPASSATA AGLIO E OLIO
SAUTÉED CHARD IN GARLIC AND OIL

PATATE [1]
NUMA CRUNCH 8.00€
PATATE SPEZZATE A MANO, FRITTE
E COSPARSE DA SALE MALDON
AROMATIZZATO ALLE ERBE
POTATOES BROKEN BY HAND, FRIED AND
SPRINKLED, SALT HERB FLAVORED MALDON

CAVOLO CAPPUCCIO [11] 6.00€
ALL'AGRO, SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI
SOUR CABBAGE, SESAME SEEDS B&W

FAGIOLI [9]
ALL'UCCELLETTO 6.00€
RIPASSATI CON SALSA DI POMODORO
PROFUMATA ALLE ERBE
TRADITIONAL TUSCAN SIDE, LEGUMES,
SAUSAGE, PEELED TOMATOES, SAGE

PUNTARELLE [4]
DELLA TRADIZIONE 10.00€
TRADITIONAL ITALIAN CHICORY

PRIMI

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

TAGLIOLINO [1,3,4,12,14]
ALL'ACQUA DI POMODORO 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

PICIO [1,3,7,12]
ALL'AMATRICIANA 14.00€
SALSA AL POMODORO, GUANCIALE
CROCCANTE, SPOLVERO DI PECORINO
ROMANO, PEPE
TOMATO SAUCE, CRISPY GUANCIALE,
PECORINO ROMANO CHEESE, PEPPER

TONNARELLO [1,3,7,12]
ALLA CARBONARA 14.00€
TUORLO D'UOVO, GUANCIALE
CROCCANTE, SPOLVERO DI
PECORINO ROMANO, PEPE
EGG YOLK, CRISPY GUANCIALE,
PECORINO ROMANO CHEESE, PEPPER

PICIO TOSCANO [1,7,9,12]
AL CIPOLLOTTO ROSSO 15.00€
POMODORO ARROSTITO ALLA
BARESE, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO
BARI-STYLE ROASTED TOMATO,
CASTELMAGNO CHEESE OF MOUNTAIN
PASTURE

SECONDI

RICCIOLA [1,4,9,12] 18.00€
IN GUAZZETTO 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 [1,7,9]
DI POMODORO 15.00€
POLPETTINE FRITTE IMMERSA IN UNA
SALSA 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

GALLETTO [9]
ALLA CACCIATORA 15.00€
E CICORIA A.O.P.
ROOSTER, CHICORY WITH GARLIC,
OIL AND CHILI PEPPER

SCAMORZA [1,7,9]
FONDENTE 16.00€
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€
TAGLIATA DI COSTATA SELEZIONE "GALLI"
COSTATA DISSOSTATA ALLEVATA ALLO
STATO BRADO E FROLLATA DAI 35 AI
45 GIORNI ACCOMPAGNATA DA FUNGHI
ARROSTITI E SALSA 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

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

