



NUMA

AL CIRCO

CIOSTRA
GASTRONOMICA



DINNER MENU

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 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, ARTICHOKEs	
BUFALA E ALICI DEL MAR MEDITERRANEO ^[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 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, ARTICHOKEs, GRILLED OLIVES, SEMI DRY CHERRY TOMATOES	
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI ^[1,7]	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]	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	

FRITTI & 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 ONLY WITH UNREFINED STONE-GROUND FLOURS
AND SOURDOUGH, WITH TOMATOES, OREGANO, BASIL

SUPPLÌ AL TELEFONO ^[1,3,7,9] 3.00€

RAGÙ DI MANZO, MOZZARELLA
BEEF RAGOUT, MOZZARELLA

CROCCHETTE DI BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ ^[1,3,9] 12.00€

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

ANTIPASTI

BRESAOLA SELEZIONE 'GALLI' ^[12] 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

CAVOLO KYU ^[7] 18.00€

MONOPORZIONE | SINGLE SERVING 11.00€

CAVOLFIORE 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 DI MELANZANE ^[1,7] 13.00€

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

CARCIOFO ALLA ROMANA ^[12] 8.00€

MENTA, OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO
ROMAN-STYLE ARTICHOKE, MINT, OLIVE OIL, GARLIC, PARSLEY

PRIMI

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

- RISOTTO BURRO, PORRO, PARMIGIANO** [7,9] 17.00€
BURRO DI NORMANDIA, PORRO STUFATO, PARMIGIANO REGGIANO
30 MESI E RISTRETTO DI CODA ALLA VACCINARA
NORMANDY BUTTER, STEWED LEEK, 30 MONTH AGED PARMIGIANO
REGGIANO AND OXTAIL REDUCTION
- TORTELO RIPIENO DI STRACOTTO DI MANZO** [1,3,7] 18.00€
BATTUTO DI POMODORI CONFIT, COLATURA DI PROVOLA E OLIO ALL'ALLORO
BEEF STEW-FILLED TORTELLO, CONFIT TOMATOES, SMOKED
PROVOLA SAUCE, AND BAY LEAF 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
- PICIO ALL'AMATRICIANA** [1,3,7,12] 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 ALLA CARBONARA** [1,3,7,12] 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

SECONDI

- GALLETTO AI PEPERONI** [9,12] X2PP 26.00€
GLASSATO CON RISTRETTO DI PEPERONI ED IL SUO FONDO
OAST SPRING CHICKEN WITH PEPPERS, GLAZED WITH PEPPER REDUCTION AND ITS JUS
- SCAMORZA FONDENTE** [1,7,9] 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 DISSOSSATA 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 CARAMELLATA E PATATINE FRITTE
100% BEEF 'GALLI SELECTION', HOMEMADE SOFT BUN, TOMATO, BACON, LETTUCE,
CHEDDAR, CAMELIZED ONION, AND FRIES
- BACCALÀ MANTECATO** [1,4,7,9,12] 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

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA A.O.P.7.00€

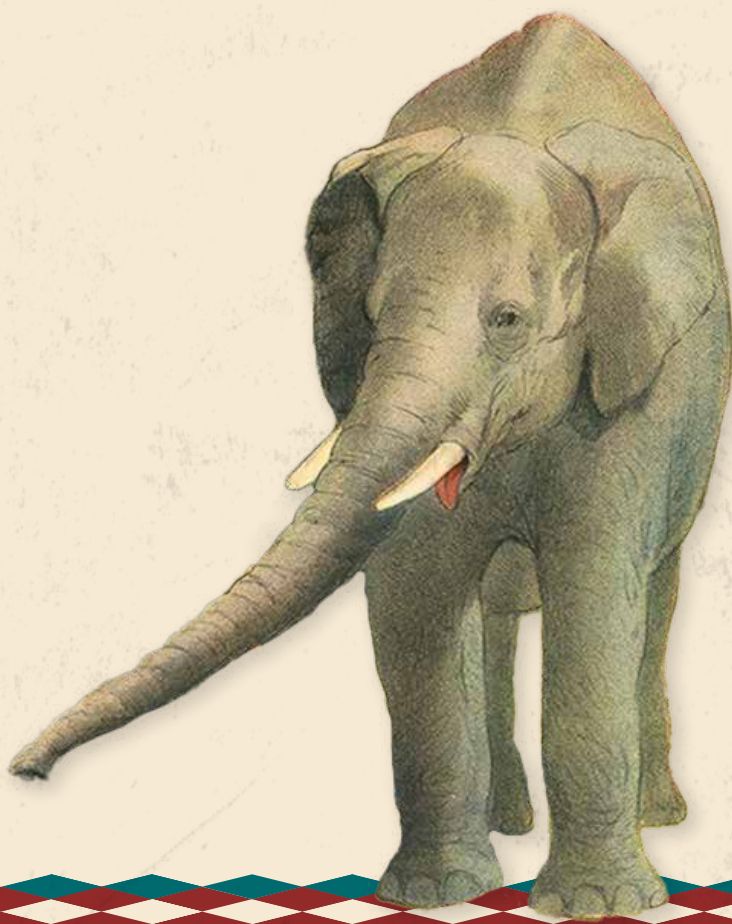
RIPASSATA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, OIL, AND CHILI

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 HERB FLAVORED MALDON

PUNTARELLE DELLA TRADIZIONE ^[4]7.00€

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€
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	

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]7.00€

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

PAN BRIOCHE [1,3,7]6.00€

RIPIENO DI CREMOSO AL FIORDI LATTE E CARMELLO SALATO
PAN BRIOCHE, FILLED WITH FIOR DI LATTE CREAM AND SALTED CARMEL

CHEESECAKE [1,7]7.00€

MARITOZZO DELLA TRADIZIONE [1,3,7]7.00€

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

PANNA COTTA [7]7.00€

ACCOMPAGNATA DA SALSA DEL GIORNO
SERVED WITH SAUCE OF THE DAY

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

PANE HOME MADE2.50€

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

SERVIZIO2.00€



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.