

# NUMA

## AL CIRCO

OSTIA  
GASTRONOMICA

## BANCO

<b>BUFALA CAMPANA</b> [1,7]	10.00€
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ASSOLUTA BUFFALO MOZZARELLA	
<b>CAPRESE</b> [1,7]	12.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO VERDONE, BASILICO, ORIGANO BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE-STYLE WITH FRESH TOMATO, OREGANO, BASIL	
<b>BUFALA E PROSCIUTTO</b> [1,7,12]	18.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM 24 MONTHS AGED	
<b>BUFALA, POMODORI E CARCIOFI</b> [1,7,12]	15.00€
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORINI SEMI DRY, CARCIOFI ALLA CAFONA BUFFALO MOZZARELLA, DRIED CHERRY TOMATOES, ARTICHOKE	
<b>BUFALA E ALICI</b> [1,4,7]	17.00€
MOZZARELLA DI BUFALA, ALICI DEL MAR MEDITERRANEO BUFFALO MOZZARELLA, MEDITERRANEAN SEA ANCHOVIES	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI</b> [1,12]	14.00€
<b>VERDURE SOTT'OLIO</b> [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	
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI</b> [1,7]	22.00€
CON MIELE E MOSTARDE LOCAL CHEESES SELECTION WITH HONEY AND MUSTARD	
<b>MORTADELLA BOLOGNESE</b> [1,8,12]	16.00€
CON CIPOLLINE AGRODOLCI BOLOGNESE MORTADELLA, SWEET AND SOUR ONIONS	
<b>TAGLIERE MISTO</b> [1,7,12]	24.00€
SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI MIXED COLD CUTS AND CHEESES	
<b>PALETA IBERICA</b> [1,12]	20.00€
SELEZIONE BLAZQUEZ IBERIAN HAM SELECTION BLAZQUEZ	
<b>PANE HOME MADE</b>	2.50€
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	
<b>SERVIZIO</b>	2.00€

## 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

<b>ARANCIA</b>	5.00€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	
<b>POMPELMO ROSA</b>	5.00€
FRESHLY SQUEEZED PINK GRAPEFRUIT JUICE	

#### CENTRIFUGES

<b>VITAMIN</b>	6.00€
ARANCIA ROSSA, POMPELMO, CAROTE, ANANAS BLOOD ORANGE, GRAPEFRUIT, CARROTS, PINEAPPLE	
<b>GREEN</b>	7.00€
MELA VERDE, LIME, CETRIOLO, BASILICO GREEN APPLE, LIME, CUCUMBER, BASIL	

### FROM 10.30AM TO 6.00PM

#### TEA SELECTION

<b>SENCHA BIO</b>	6.00€
IL TÈ VERDE PIÙ BEVUTO IN GIAPPONE, DAL SAPORE FRESCO, ERBACEO, CON LEGGERE NOTE FRUTTATE.	
<b>GOOD MORNING</b>	6.00€
UN BLEND DI TÈ NERI PROVENIENTI DA YUNNAN E ASSAM, DAL GUSTO MALTATO E ROTONDO.	
<b>EARL GREY THE KING</b>	6.00€
UN TÈ ICONICO, TÈ NERO E BERGAMOTTO, DA BERE IN QUALSIASI MOMENTO DELLA GIORNATA.	
<b>CHAI VERDE BIO</b>	6.00€
UN BLEND DI TÈ VERDE, CANNELLA, ARANCIA, ZENZERO, CHIODI DI GAROFANO E PEPE NERO, DAL GUSTO FRESCO E SPEZIATO.	
<b>TISANA RELAX BIO</b>	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.	
<b>TISANA DIGESTIVA</b>	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

<b>CAESAR BOWL</b> [1,7,12]	14.00€
INSALATA ICEBERG, PETTO DI POLLO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, BACON, CROSTINI DI PANE E SALSA CAESAR ICEBERG LETTUCE, CHICKEN BREAST, PARMESAN SHAVINGS, BACON, CROUTONS, AND CAESAR DRESSING	
<b>INSALATA NUMA</b>	13.00€
INSALATA MISTA DEL GIORNO   NUMA MIXED SALAD OF THE DAY	

## DOLCI HOME MADE

<b>TIRAMISÙ</b> [1,3,7]	7.00€
DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE   ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE	
<b>PAN BRIOCHE</b> [1,3,7]	6.00€
RIPIENO DI CREMOSO AL FIORILATTE E CARAMELLO SALATO PAN BRIOCHE, FILLED WITH FIOR DI LATTE CREAM AND SALTED CARAMEL	
<b>CHEESECAKE</b> [1,7]	7.00€
<b>MARITONZO DELLA TRADIZIONE</b> [1,3,7]	7.00€
FARCITO AL MOMENTO CON PANNA MONTATA TRADITIONAL MARITONZO FILLED TO ORDER WITH WHIPPED CREAM	
<b>PANNA COTTA</b> [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!

### ORGANIZZA IL TUO EVENTO!

06 64 420 669

INFO@NUMAROMA.IT

NUMAALCIRCO.IT



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.

# 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

# 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] ..... 18.00€  
MONOPORZIONE | SINGLE SERVING ..... 11.00€  
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

**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

**CARCIOFO** [12] .....  
**ALLA ROMANA** ..... 8.00€  
MENTA, OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO  
ROMAN-STYLE ARTICHOKE, MINT,  
OLIVE OIL, GARLIC, PARSLEY

## CONTORNI

**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 HERB  
FLAVORED MALDON

**PUNTARELLE** [4] .....  
**DELLA TRADIZIONE** ..... 7.00€  
TRADITIONAL ITALIAN CHICORY

## PRIMI

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 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

**PICIO** [1,3,7,12] .....  
**ALL'AMATRICIANA** ..... 14.00€  
SALSA AL POMODORO, GUANCIALE CROCCAN-  
TE, 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

## SECONDI

**POLPETTINE** [1,7,9] .....  
**DI MANZO AL POMODORO** ..... 14.00€  
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 DISOSSATA 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** [7] ..... 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



# 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 WITH UNREFINED STONE-GROUND FLOURS AND SOURDOUGH, 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