

# 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, ARTICHOKEs	
<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, ARTICHOKEs, 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.	

## FRITTI & SFIZI

<b>BRUSCHETTA</b> [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	
<b>SUPPLÌ AL TELEFONO</b> [1,3,7,9]	3.00€
RAGÙ DI MANZO, MOZZARELLA BEEF RAGOUT, MOZZARELLA	
<b>CROCCHETTE DI BOLLITO ALLA PICCHIAPÒ</b> [3PZ] [1,3,9]	12.00€
SALSA VERDE, MAIONESE DI RAPA ROSSA BOILED MEAT CROQUETTES, GREEN SAUCE, RED TURNIP MAYO	

## 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 FIORDI LATTE E CARAMELLO SALATO PAN BRIOCHE, FILLED WITH FIOR DI LATTE CREAM AND SALTED CARAMEL	
<b>CHEESECAKE</b> [1,7]	6.00€
<b>MARITONZO DELLA TRADIZIONE</b> [1,3,7]	6.00€
FARCITO AL MOMENTO CON PANNA MONTATA TRADITIONAL MARITONZO FILLED TO ORDER WITH WHIPPED CREAM	
<b>PANNA COTTA</b> [7]	6.00€
ACCOMPAGNATA DA SALSA DEL GIORNO SERVED WITH SAUCE OF THE DAY	
<b>ABBINA IL PASSITO PERFETTO AL DESSERT! MATCH THE PERFECT PASSITO FOR DESSERT!</b>	

### 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** <sup>[1,7]</sup> ..... 11.00€  
FILETTI DI POMODORO, FIORDILATTE  
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE

**LA CAPRICCIOSA** <sup>[1,3,7,12]</sup> ..... 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** <sup>[1,7]</sup> ..... 13.00€  
POMODORO, FIORDILATTE, BUFALA CAMPANA DOP  
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, CAMPANIA BUFFALO MOZZARELLA DOP CHEESE

**NAPOLI** <sup>[1,4,7]</sup> ..... 12.00€  
POMODORO, FIORDILATTE, ALICI NOSTRANE  
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE, LOCAL ANCHOVIES

**FUNGHI** <sup>[1,7]</sup> ..... 13.00€  
FILETTI DI POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI MISTI  
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, MIXED MUSHROOMS

**AMATRICIANA** <sup>[1,7]</sup> ..... 13.00€  
FILETTI DI POMODORO, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO ROMANO, PEPE  
TOMATOES STRIPS, CRISPY GUANCIALE, ROMAN PECORINO CHEESE, PEPPER

**MARINARA** <sup>[1]</sup> ..... 10.00€  
POMODORO, PREZZEMOLO, AGLIO, PEPERONCINO  
TOMATOES STRIPS, PARSLEY, GARLIC, CHILLI PEPPER

**DIAVOLA** <sup>[1,7,12]</sup> ..... 13.00€  
POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE, 'NDUJA  
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, SPICY SALAMI, 'NDUJA

**PARMIGIANA** <sup>[1,7]</sup> ..... 13.00€  
POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE ALLA PARMIGIANA  
TOMATOES STRIPS, FIORDILATTE CHEESE, PARMIGIANA EGGPLANT

## PIZZE BIANCHE E FOCACCE

**FOCACCIA CLASSICA** <sup>[1]</sup> ..... 6.00€  
OLIO EVO, ROSMARINO  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, ROSEMARY

**PUNTARELLA** <sup>[1,4,7]</sup> ..... 14.00€  
STRACCIATELLA, PUNTARELLE, ALICI  
STRACCIATELLA CHEESE, PUNTARELLE, ANCHOVIES

**CRUDO** <sup>[1,7,12]</sup> ..... 14.00€  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BUFALA A CRUDO  
PARMA HAM, RAW BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

**CAMPO DE' FIORI** <sup>[1,4,7]</sup> ..... 13.00€  
FIORDILATTE, FIORI DI ZUCCA, ALICI  
FIORDILATTE CHEESE, COURGETTE FLOWERS, ANCHOVIES

**ORTOLANA** <sup>[1,7]</sup> ..... 13.00€  
MOZZARELLA, PEPERONI, CIPOLLA ARROSTITA, ZUCCHINE ALLA POVERELLA  
MOZZARELLA CHEESE, BELL PEPPERS, ROASTED ONION, ZUCCHINI

## PIZZE GOURMET - RIPIENE

**MANTOVANA** <sup>[1,7,12]</sup> ..... 16.00€  
ZUCCA, STRACCIATELLA, SPECK, MOZZARELLA  
PUMPKIN, STRACCIATELLA CHEESE, SPECK, MOZZARELLA

**IBERICA** <sup>[1,7,12]</sup> ..... 18.00€  
FIORDILATTE, POMODORINI SEMI SECCHI, PALETA IBERICA DI BELLOTA  
FIORDILATTE CHEESE, SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, IBERIAN BELLOTA PALETA

**LEONESSA** <sup>[1,7]</sup> ..... 17.00€  
FIORDILATTE, PATATE RIPASSATE IN PADELLA CON CIPOLLA, GUANCIALE  
FIORDILATTE, SAUTÉED POTATOES WITH ONION, GUANCIALE

**SOTTOBOSCO** <sup>[1,7,12]</sup> ..... 16.00€  
MOZZARELLA, FUNGHI DI STAGIONE, ROSMARINO, PROSCIUTTO ARROSTO  
MOZZARELLA, MUSHROOMS, ROSEMARY, ROASTED HAM

# CUCINA

## PRIMI

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE  
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

**ORECCHIETTE** <sup>[1,4,12]</sup>  
**ALLE CIME DI RAPA** ..... 13.00€  
AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, ACCIUGHE E MOLLICIA PROFUMATA ALLE ERBE  
ORECCHIETTE WITH TURNIP GREENS, GARLIC, OLIVE OIL, CHILI, ANCHOVIES, AND HERB-INFUSED BREADCRUMBS

**PICIO** <sup>[1,3,7,12]</sup>  
**ALL'AMATRICIANA** ..... 13.00€  
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** <sup>[1,3,7,12]</sup>  
**ALLA CARBONARA** ..... 13.00€  
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** <sup>[1,7,9,12]</sup>  
**AL CIPOLLOTTO ROSSO** ..... 14.00€  
POMODORO ARROSTITO ALLA BARESE, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO  
TUSCAN PICIO, BARI-STYLE ROASTED TOMATO, CASTELMAGNO OF MOUNTAIN PASTURE

## SECONDI

**SCAMORZA** <sup>[1,7,9]</sup>  
**FONDENTE** ..... 13.00€  
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** <sup>[1,3,7,10]</sup> ..... 15.00€  
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, CARAMELIZED ONION, AND FRIES

## CONTORNI

**CICORIA RIPASSATA A.O.P.** ..... 7.00€  
SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, OIL, CHILI

**PATATE NUMA CRUNCH** <sup>[1]</sup> ..... 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** <sup>[4]</sup>  
**DELLA TRADIZIONE** ..... 7.00€  
TRADITIONAL ITALIAN CHICORY

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

# BUSINESS LUNCH

I PIATTI COMPLETI DI NUMA  
NUMA'S COMPLETE DISHES

**BRESAOLA** <sup>[1,12]</sup>  
**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, CON PANE FATTO IN CASA  
PREMIUM SELECTION MARINATED HEIFER TOPSIDE WITH AROMATIC HERBS AND SMOKED WOOD CHIPS, SERVED ON A BED OF SWEET AND SOUR SAVOY CABBAGE, SERVED WITH HOMEMADE BREAD

**VELLUTATA** <sup>[1,7]</sup>  
**DI ZUCCA** ..... 12.00€  
PROFUMATA AL ROSMARINO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P. E CROSTINI PROFUMATI ALL'AGLIO, CON PANE FATTO IN CASA  
PUMPKIN VELOUTÉ FLAVORED WITH ROSEMARY, ROCCAVERANO ROBIOLA D.O.P., AND GARLIC-INFUSED CROUTONS, SERVED WITH HOMEMADE BREAD

**CAVOLO KYU** <sup>[1,7]</sup> ..... 11.00€  
CAVOLFIOR ARROSTITO, CREMOSO DI CAPRINO BIO, SALSA DI JALAPEÑO, INSALATINA DI SHIZO, SCALOGNO, LIMONE SEMI CANDITO, CON QUINOA TRICOLORE  
ROASTED CAULIFLOWER, CREAMY ORGANIC GOAT CHEESE, JALAPEÑO SAUCE, SHIZO SALAD, SHALLOTS, SEMI CANDIED LEMON, SERVED WITH TRICOLOR QUINOA

**PARMIGIANA** <sup>[1,7]</sup>  
**DI MELANZANE** ..... 13.00€  
PROVOLA AFFUMICATA D.O.P. E SALSA AL BASILICO, CON PANE FATTO IN CASA  
EGGPLANT PARMIGIANA, SMOKED PROVOLA D.O.P., BASIL SAUCE, SERVED WITH HOMEMADE BREAD

**BACCALÀ** <sup>[1,4,7,9,12]</sup>  
**MANTECATO** ..... 14.00€  
GOLOSO FONDENTE DI PATATE, CROSTINI AL ROSMARINO, CRUMBLE DI OLIVE E POMODORO CONFIT, CON PANE FATTO IN CASA  
CREAMED SALT COD, SERVED WITH VELVET MASHED POTATOES, ROSEMARY CROUTONS, OLIVE CRUMBLE, AND CONFIT TOMATO, SERVED WITH HOMEMADE BREAD

**TAGLIATA DI POLLO** <sup>[7]</sup> ..... 15.00€  
TAGLIATA DI POLLO RUSPANTE A MARCHIO "POLLO LIBERO" A LENTA CRESCITA IN SPAZI APERTI 'SELEZIONE GALLI' CON PUNTARELLE DELLA TRADIZIONE, ACCOMPAGNATO DA RISO BASMATI  
SLICED FREE-RANGE CHICKEN FROM THE "POLLO LIBERO" BRAND, SLOW-GROWN IN OPEN SPACES 'SELEZIONE GALLI', SERVED WITH TRADITIONAL PUNTARELLE AND BASMATI RICE

**POLPETTINE** <sup>[1,7,9]</sup> ..... 13.00€  
DI MANZO AL POMODORO, CON PANE FATTO IN CASA  
BEEF MEATBALLS IN TOMATO SAUCE, SERVED WITH HOMEMADE BREAD

**CAESAR BOWL** <sup>[1,7,12]</sup> ..... 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€  
INSALATA MISTA DEL GIORNO  
NUMA MIXED SALAD OF THE DAY

# MENU BABY

FINO AI 10 ANNI - UP TO 10 YEARS

**BABY PASTA E POLPETTINE** <sup>[1]</sup> ..... 12.00€

**BABY PIZZA E SUPPLÌ** <sup>[1]</sup> ..... 12.00€

