

# GASTRONOMIA

## BUFALA & BURRATA

<b>Mozzarella di Bufala</b> <i>al naturale</i> [7]	€ 7
con <b>Pomodoro fresco e basilico</b> "alla caprese" [7]	10
con <b>Pomodorini semiseccchi e Olive</b> taggiasche [7]	12
con <b>Alice</b> del mar Cantabrico [7,4]	14
con <b>Prosciutto</b> di Bassiano [7]	12

## BURRATINA DI ANDRIA

con <b>Pomodorini semiseccchi e carciofi</b> <i>alla cafona</i> [7,12]	12
con <b>Salmone affumicato</b> scozzese "Loch Fyne" [7,12,4]	14

## Taglieri

### Salumi & Insaccati

Tagliere con insaccati e salumi *della tradizione* [7]  
~ € 20 ~

### Misto

Tagliere Misto di salumi e formaggi [7]  
~ € 22 ~

### Formaggi

Selezione di formaggi *con miele e mostarde* [7]  
~ € 16 ~

## PROSCIUTTI & INSACCATI

<b>Prosciutto</b> di Bassiano	€ 12
<b>Mortadella</b> bolognese <i>con pistacchio</i> [8]	10
<b>Porchetta</b> dei Castelli Romani	12
<b>Carne Secca di Manzo</b> Kosher	14
<b>Prosciutto</b> toscano <i>cotto a legna</i>	12
<b>TAGLIATO A MANO</b>	
<b>Jamon iberico</b> <i>de 5 Bellotas riserva Jambuco</i>	26
<b>Jamon iberico</b> <i>de Bellotas riserva Blazquez</i>	28

## L'ALTRA GASTRONOMIA

<b>Selezione di Verdure sott'olio</b> "Agnoni" [1,12] <i>con focaccia calda</i>	€ 14
<b>Pane Burro e Alici</b> nostrane [1,7,4] <i>con burro di malga e pane bruscato</i>	14
<b>Battuta di Carne Fassona</b> [3] <i>con maionese di rapa rossa e tartufo nero</i>	16
<b>Parmigiana di Melanzane</b> [1,7]	12
<b>Peperoncini ripieni</b> selezione "Monghetto" [12]	10

  
**CESTINO DEL PANE** [1]  
2,5 euro



## Dessert

CON ABBINAMENTI

### Cheesecake romano di Ricotta e Visciole

[1,3,7,12] ~ € 7

con "Ratafià Toro"  
€ 6

### Torta di Mele e Cannella

[1,3,7,8] ~ € 7

con "Petit Manseng"  
€ 9

### Torta di Ricotta e Pere

[1,3,7] ~ € 7

con "Sauternes Chateau Simon"  
€ 9

### Setteveli al Cioccolato

[4,7,8] ~ € 7

con "Recioto Valpolicella"  
€ 9

### Piccoli babà al rum

[1,4,7,8] ~ € 7

con "Diplomatico"  
€ 12

## — FUORI DALLA DISPENSA —

### Tiramisù

[1,3,7] ~ € 7

con "Malvasia Passito La Stoppa"  
€ 9

### Zoccolette

soffici bocconcini di pasta pizza  
con nutella e zucchero e cannella

[1] ~ € 7

con "Amaretto di Saronno"  
€ 6



Espresso . . . . .	€ 1,50
Dcaffeinato . . . . .	€ 1,80
Americano / Orzo / Ginseng	€ 2,20



  
NUMAROMA.IT  
facebook & instagram

# NUMA

## AL CIRCO

GIOSTRA GASTRONOMICA

DI DAVIDE CIANETTI



GASTRONOMIA

CUCINA

PIZZERIA

FRITTI

DESSERT

  
NUMAROMA.IT  
facebook & instagram

**EXECUTIVE CHEF**  
Davide Cianetti

## LE PASTE FRESCHE

<b>Spaghettoni con Ragù di prosciutto e datterini</b> [1,3,9,12]	13
<b>Tonnarelli Cacio e Pepe</b> [1,3,7]	12
<b>Paccheri all'Amatriciana</b> [1,3,7]	14
<b>Fettucine alla Gricia con carciofi</b> [1,3]	14
<b>Fettucine con Alici e Friggitelli e mollica di pane bruscato</b> [1,4,7,5]	16
<b>Tagliolini con salsa di pomodori freschi infornati limone e ricotta salata</b> [1,7]	14

## PIATTO PRINCIPALE

<b>Maialino da Latte in Porchetta</b> [10,7,9,12] con senape di pomodoro verde, patate al pecorino e broccoli	24
<b>Costata di Marango alla Griglia</b> con patate arrosto	26
<b>Fettine panate alla romana</b> [1,3] con mistecanza di campo	24
<b>Polpo alla Plancia</b> [4,7] con panzanella di pomodoro e burrata	24
<b>Schiacciata di Pollo</b> [4] con friggitelli, patate e salsa di peperoni agrodolci	22
<b>Catalana di Gamberoni</b> [2]	24

## DALLA VIGNA I CONTORNI

<b>Puntarelle alla romana con salsa di alici e aglio</b> [4,12]	6
<b>Carciofo alla romana</b>	6
<b>Verdura di stagione ripassata o all'agro</b>	6
<b>Patate di Leonessa arrosto</b>	6

## IL PANE BRUSCATO

con <b>Pomodoro fresco</b> , origano e basilico [1]	al pz. 3 €
con <b>Pomodoro arrostito</b> e pesto [1,7,8]	al pz. 4 €
con <b>Puntarelle alla romana</b> e aringa affumicata [1,12,4]	al pz. 5 €

## PIZZE ROSSE

<b>LA REGINA MARGHERITA</b> [1,7] con filetti di pomodoro e mozzarella fior di latte	
<b>CAPRICCIOSA</b> [1,7,3,12] con filetti di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto a legna, olive leccino, carciofo alla brace, funghi champignon, uovo bio	
<b>BUFALA</b> [1,7] con filetti di pomodoro, fior di latte e mozzarella di bufala campana DOP	
<b>NAPOLI</b> [1,7,4] con filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte e alici nostrane	
<b>MARINARA</b> [1] con filetti di pomodoro, aglio rosso di Sulmona e origano di Calabria	
<b>DIAVOLA</b> [1,7] con filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante e 'nduja	
<b>BOSCAIOLA</b> [1,7] con filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi e salsiccia	
<b>FUNGHI</b> [1,7] con filetti di pomodoro, mozzarella fior di latte, misto funghi	

## FRITTI

<b>Suppli al telefono</b> [1,3,7]	al pz. 2 €
<b>Fiore di zucca alici e mozzarella</b> [1,7,4]	al pz. 3 €
<b>Filetto di baccalà</b> [1,4]	al pz. 8 €
<b>Cartoccio di Alici</b> [1,4]	14 €
<b>PIZZA FRITTA</b>	
<b>Broccoletti e Salsiccia</b> [1] di Monte San Biagio	al pz. 6 €
<b>Alla Parmigiana</b> [1,7]	al pz. 6 €
<b>Burrata e Mortadella</b> [1,7,5]	al pz. 6 €



€

## PIZZE BIANCHE

9	<b>FOCACCIA CLASSICA</b> [1] con olio evo e rosmarino	6
12	<b>CAPRESE</b> [1,7] con insalata di pomodorini, origano, basilico e bufala a crudo	13
13	<b>CRUDO</b> [1,7] con prosciutto crudo di Bassiano e bufala a crudo	13
10	<b>SCOZIA</b> [1,7,4] con salmone, fiocchi di robiola e rucola	14
9	<b>CAMPO DE' FIORI</b> [1,7,4] con mozzarella fior di latte, fiori di zucca e alici	12
12	<b>CAMPAGNOLA LAZIALE</b> [1,7] con mozzarella fior di latte, broccoli aio e oio, salsiccia di Monte San Biagio	13
13	<b>ORTOLANA</b> [1] con verdure arrostate invernali e pesto di basilico	13
12	<b>FOCACCE GOURMET</b>	€
	<b>BOLOGNESE</b> [1,7,8] con mortadella, burrata e tartufo	16
	<b>IBERICA</b> [1,7] con paleta de bellotas iberica, pomodorini secchi e bufala	16
	<b>ROMA</b> [1,7] con porchetta, broccoli e fior di latte	16
	<b>LEONESSA</b> [1,7] con mozzarella fior di latte, patate di Leonessa, stracchino e ciauscolo	16

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.