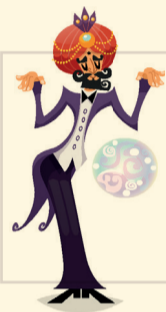


# PASTA FRESCA

<b>RAVIOLI DEL PLIN</b> 🍝🍷🍷	15,50 euros
Rellenos de ternera estofada, boletus y dos consistencia de queso Parmigiano Reggiano.	
<b>RAVIOLI DE RABO DE TORO</b> 🍝🍷	14,50 euros
Rellenos de carne de rabo de toro en su jugo.	
<b>RAVIOLI SALSICCIA E FRIARIELLI</b> 🍝🍷🍷	15,50 euros
Rellenos de grelos napolitano y salchicha, con cremoso de queso ahumado y pimiento rojo crujiente.	
<b>CAPPELLACCI CON ESPÁRRAGOS</b> 🍝🍷	15,00 euros
Rellenos de espárragos trigueros, queso mascarpone, chipirones y corazón de burrata.	
<b>RAVIOLI CON BACCALÀ MANTECATO</b> 🍝🍷🍷🍷	15,00 euros
Rellenos de bacalao a la veneziana con infusión de tomate natural.	
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE-RONE</b> 🍝🍷	13,00 euros
con cremoso Pecorino Romano, pimienta negra, pimiento de piquillo, pimentón de la Vera e hilos de guindilla.	
<b>TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI</b> 🍝🍷	13,50 euros
Con boletus y aceite a la trufa.	
<b>SPAGHETTI PESTO E POMODORINI</b> 🍝🍷🍷	10,50 euros
Con pesto de albahaca, tomate cherry y queso Parmigiano Reggiano.	
<b>ORECCHIETTE BURRO E ALICI</b> 🍝🍷🍷🍷	13,50 euros
Con mantequilla, pan tostado aromatizado con anchoas del cantábrico, brocoli, limón y eneldo.	
<b>SPAGHETTI CIRCUS</b> 🍝🍷	12,00 euros
Con leche de Coco, Pan crujiente al Ajo Negro y Bottarga (Huevo de Mujol).	



## ¿LE PONEMOS UN POCO DE MAGIA?

Desde cocina, te proponemos un extra toque mágico final a sus platos. Prueba a añadirle Corazón de Burrata, Mozzarella de Bufala, Ricota Salada de Oveja o Bufala, Almendras o Nueces por 1,5 euros cada uno adicional al precio de tu plato. Realmente deliciosos.

## RISOTTI

<b>RISOTTO MILANO-MADRID</b> 🍷	14,50 euros
Con azafrán, carne de rabo de toro con su jugo	
<b>RISOTTO DI ZUCCA</b> 🍷	13,50 euros
Con calabaza, queso ahumado, boletus y tomillo	
<b>RISOTTO CON ESPÁRRAGOS</b> 🍷	14,00 euros
Con espárragos trigueros y corazón de burrata	

# PARA COMPARTIR

EL MAYOR ESPECTÁCULO DEL MUNDO

<b>VITELLO TONNATO</b> 🍷🍷	12,50 euros
Redondo de ternera en lonchas, mahonesa de atún, anchoas y alcaparras.	
<b>STEAK TARTAR</b> 🍷🍷	16,00 euros
Tartar de buey, pistacho, alcaparras y escamas de queso Parmigiano Reggiano.	
<b>ENSALADILLA A LA ITALIANA</b> 🍷	12,00 euros
Patatas, zanahoria, huevos, mahonesa, guisante y remolacha	
<b>ESPÁRRAGOS BLANCOS</b> 🍷🍷🍷	12,00 euros
Con mozzarella caramelizada, salsa de anchoas y parmigiano reggiano 24 mesi.	
<b>HUEVO POCHÉ</b> 🍷🍷	11,50 euros
Huevo cocido a baja temperatura, crema de Parmigiano Reggiano y espárragos trigueros.	
<b>PARMESANA DE BERENJENA -La clásica-</b> 🍷🍷	11,00 euros
Berenjena rebozada, tomate, mozzarella fiordilatte y albahaca.	
<b>TABLA CIRCUS</b> 🍷🍷	16,50 euros
Tabla de embutidos y quesos italianos: Mortadela trufada, coppa de Parma, ventricina picante, pecorino toscano y gorgonzola.	
<b>BURRATA FONDENTE</b> 🍷	12,00 euros
Corazón de burrata, berenjena al horno y tartar de tomate semi seco amarillo.	
<b>CARPACCIO DE CALABACÍN</b> 🍷🍷	10,50 euros
Con espárragos trigueros, almendras y parmigiano reggiano 24 mesi.	
<b>ENSALADA CAPRESE DE BUFALA</b> 🍷	11,50 euros
Mozzarella de bufala 250 gr. (DOP de Campania), tomate y albahaca.	
<b>RULO DE CABRA</b> 🍷🍷	10,00 euros
Brotos de lechuga, queso de cabra, tomate a la plancha, nueces y mermelada de arándanos.	

# PINSA ROMANA

LA TRADICIONAL



INDIVIDUAL

COMPARTIR

<b>REGINA MARGHERITA</b> 🍷🍷🍷	8,00 euros	10,50 euros
Tomate, mozzarella de bufala y albahaca.		
<b>PROSCIUTTO</b> 🍷🍷🍷	7,00 euros	9,50 euros
Tomate, mozzarella y jamón york.		
<b>DIAVOLA</b> 🍷🍷🍷	7,50 euros	10,00 euros
Tomate, mozzarella y chorizo picante.		
<b>QUATTRO K</b> 🍷🍷🍷	8,00 euros	10,50 euros
Mozzarella, gorgonzola, requesón y queso parmesano.		
<b>MORTADELA TRUFADA</b> 🍷🍷🍷🍷	11,00 euros	13,50 euros
Pesto de pistacho, mortadela trufada y burrata.		
<b>BUFALA</b> 🍷🍷🍷	10,00 euros	12,50 euros
Mozzarella de bufala, tomate semi seco y jamón serrano.		
<b>CIRCUS</b> 🍷🍷🍷	10,00 euros	12,50 euros
Tomate, alcachofas, coppa de Parma y queso ahumado.		
<b>SPECIALE PRIMAVERA</b> 🍷🍷🍷	10,50 euros	13,00 euros
Crema de burrata con albahaca, mozzarella de bufala, mermelada de peperoncino, almendras y tomate cherry amarillo.		



# DULCE ACTO FINAL

<b>PANNA COTTA</b> 🍷	5,50 euros
Delicia de nata con mermelada casera de arándanos.	
<b>ESPUMA CIRCUS</b> 🍷🍷	5,50 euros
Crema de nata semihelada con polvo de galleta.	
<b>FLAN DE QUESO</b> 🍷🍷	5,50 euros
Flan de queso Parmigiano Reggiano.	
<b>TIRAMISÚ</b> 🍷🍷	5,50 euros
<b>HELADO ARTESANAL</b> 🍷🍷	5,50 euros
Dos bolas de helado a elegir: chocolate, vainilla o avellana.	

## Y ACOMPAÑAMOS CON...

<b>CERVEZA</b> 🍷	
CERVEZA BALADIN ISAAC	3,90 euros
CERVEZA BALADIN NAZIONALE Gluten Free	3,90 euros
CERVEZA BALADIN WAYAN	3,90 euros
MAHOU CLÁSICA	2,50 euros
MAHOU SIN ALCOHOL	2,50 euros
MAHOU MAESTRA	3,50 euros
<b>VINO BLANCO</b> 🍷	
Pecorino DOC Villa Adami - 14 €	14,00 euros
Tramin Bianco IGT Dolomiti - 18 €	18,00 euros
Bianco Sicilia DOC Trovati - 12 €	12,00 euros
Erbaluce di Caluso. DOCG - Ciek	18,00 euros
Moscato D' Asti Sourgal. DOCG - Elio Perrone	20,00 euros
Prosecco Valdobbiadene. DOCG - Althea	20,50 euros
La Camioneta (Rueda)	10,00 euros
<b>VINO TINTO</b> 🍷	
Barbera d' Asti Tosmorcan. DOCG - Elio Perrone	20,00 euros
Rioja Crianza. Arnegui 2014 (Pagos del Rey)	15,00 euros
Ribera del Duero Crianza. Condado de Oriza 2015	17,50 euros
Primitivo di Manduria DOC c. Due Palme - 19 €	19,00 euros
Valpolicella Ripasso DOC Campagnola - 24 €	24,00 euros
Nero D' Avola Riserva Feudo Arancio - 20 €	20,00 euros
Gricos Aglianico del Vulture Grifalco - 22 €	22,00 euros
<b>REFRESCO</b> (237 ml.)	2,00 euros
<b>AGUA</b>	
AGUA NATURAL. Solán de Cabras (500 ml.)	2,20 euros
AGUA CON GAS. Mondariz (330 ml.)	2,20 euros

Todos los Precios son con IVA incluido.



Si eres persona alérgica al glúten, y te apetece alguno de los platos en carta, tenemos a tu disposición nuestra **Pasta Maccheroncini Sin Gluten** para que también disfrutes de todas nuestras deliciosas elaboraciones.





LIFE IS A  
**CircUS**

C/ Mauricio Ravel, nº 6  
28046 Madrid

Reservas  
**910 967 565**



QUE EL SHOW  
COMIENZE

**CircUS**