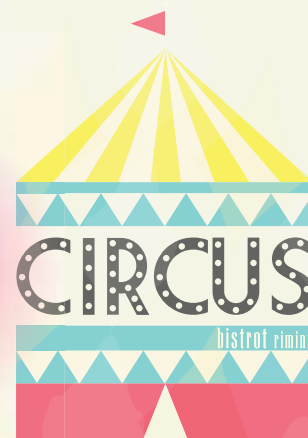


life's a circus



APERITIVI E COCKTAILS

Crodino / Campari Soda
Hugo
Hugo St Germain
Aperol e Tassoni
Spritz Aperol / Campari
Spritz Bastardo (aperol e campari)
Spritz Strano
(aperol, succo di pompelmo, limone, granatina)
Spritz Tonic (aperol, succo di lime, tonica)
Americano
Americano Circus
Negroni
Negroni Sbagliato
Negroni Bianco
Negrosky
Milano-Torino
Cosmopolitan
Garibaldi
Mai Tai
Bellini
Bloody Mary
Screwdriver
Missionary's Downfall
Tequila Sunrise
Amazzonia (rum, vodka, arancia, mango)
Espresso Martini

COCKTAILS ANALCOLICI

Circus (arancia, ananas, passion fruit, limone) 7
Fragoloso (arancia, ananas, limone, fragola) 7.5
Florida (arancia, pompelmo, limone) 6.5
Light Sea Breeze (pompelmo, mirtillo) 7
Charly Mango 7
(arancia, pompelmo, mango, limone)

Variazione alcolica

2

BIRRA ALLA SPINA

4 Maes Pils
7 Ichnusa "non filtrata"
9 Tea Time "Red Ale"
7 *Birrificio Agricolo Fabriano*
6
6

3.5 0,2l. - 5.5 0,4l.

4 0,2l. - 6 0,4l.

4 0,2l. - 6 0,4l.

BIRRE IN BOTTIGLIA

7 San Miguel 0.33l
7 Paulaner Munchner Hell 0.5l
8 Corona 0.33l
7 Grateful Break Blanche 0.33l
7 Social Lube American IPA 0,33l
8

4.5

6

5

5

5

LONG DRINK

7 Moscow Mule
7.5 London Mule
7 Texas Mule
7 Long Island Ice Tea
7 Japanese Ice Tea
8 Miami Ice Tea
7 Sex On The Beach
8 Sour (vodka, whisky, tequila)
7 Pina Colada
9 Dark 'N' Stormy
8 Coca rum / Cuba libre
Jack & Coca
Jager & Red Bull
Irish Coffee
Vodka Tonic / Lemon
Gin Tonic / Lemon
Gin Fizz

7.5

7.5

7.5

8

8.5

8.5

7.5

7.5

7.5

7

7

8

8

8.5

7

7

7.5

FROZEN

Daiquiri frozen	9	
Pina Colada frozen	9	
Limoncello frozen	9	
Virgin Colada frozen	9	
Circus frozen	9	con alcol 11
Fragoloso frozen	9	con alcol 11
Florida frozen	9	con alcol 11
Light Sea Breeze frozen	9	con alcol 11

PESTATI

Mojito / Mojito cubano	8	
Caipiroska / fragola / passion fruit	8	
Caipirinha	8	
Virgin Mojito (analcolico)	7	
Berry Mojito (analcolico)	8	

GIN

Bombay Sapphire	7	
Tanqueray	6	
Monkey	12	
Mare	8	
Amuerte Red	12	
Dolcevita Bergamotto	7	
Elephant	12	
Roku	8	
The London N.1	7	
Malfy Pompelmo	7	
Cubical Premium	8	
Silent Pool	10	
Citadelle	8	
Moonnalisa	8	
Gloria gin	8	

Abbina la tonica che preferisci

Schweppes	2	
Fever Tree (Indian, Mediterranea)	3	
Thomas Henry	3	

VODKA

Beluga	7	
Stolichnaya	5	

RUM

Santa Teresa	7	
Don Papa	8	
Diplomatico	8	

TEQUILA

Altos Reposado	5	
Altos Plata	4	
Agalia (distillato di agave e botaniche di Sicilia)	10	

WHISKY

Bulleit Bourbon	7	
Talisker Sky	8	
Jameson	7	
Jack Daniel's	5	
Johnnie Walker Red Label	8	

BIBITE

Acqua nat / gas 0,5l	1.5	
Acqua nat / gas 0,75l	2.5	
Soft Drink	4	
Ginger Ale / Ginger Beer	4	
Red Bull / Tassoni cedrata	4.5	

LA NOSTRA CANTINA

PER LA SELEZIONE DEL CALICE CHIEDI AL PERSONALE

BOLLICINE

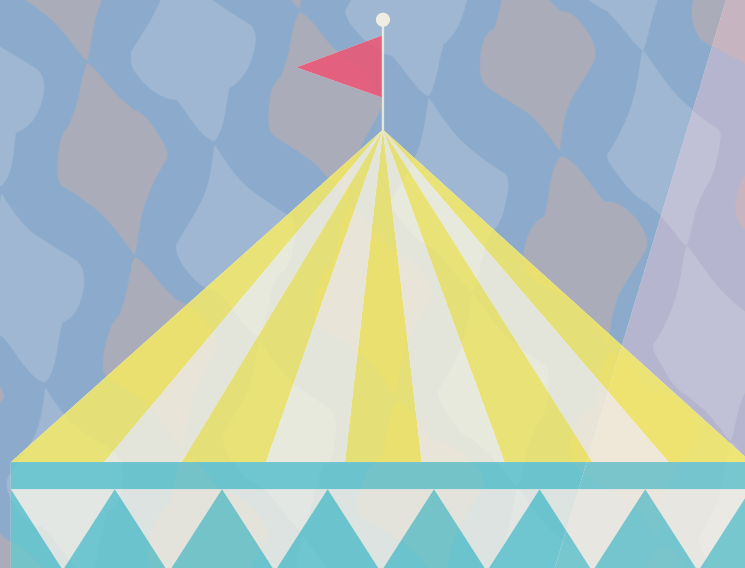
Prosecco DOC Treviso Brut <i>Follador</i>	6	22
Franciacorta Brut bio <i>Elisabetta Abrami</i>	8	32
Franciacorta Satèn bio <i>Elisabetta Abrami</i>	8	36
Metodo Classico Brut Nature <i>Bellei</i>		36
Metodo Classico Brut Rosé <i>Bellei</i>		36

I BIANCHI

Pinot Bianco IGT <i>Poderi Dal Nespole</i>	6	22
Albana Secca D.O.C.G. <i>Giovannini</i>		25
Passerina IGT <i>Spinelli</i>	6	22
Ribolla Gialla <i>Vigna del Lauro</i>	6	22
Traminer Aromatico <i>Vigna del Lauro</i>	7	25
Malvasia IGT <i>Kante</i>		32
Rosato Campania IGT <i>San Salvatore</i>		32
Etna Bianco <i>Filippo Grasso</i>		30
Bordeaux Blanc <i>Chateau Mont-Pérat</i>		28
Chablis <i>Domaine Hamelin</i>		32

I ROSSI

IGT Sangiovese Rubicone <i>I Filarini</i>	6	22
Sangiovese DOC <i>Poderi Dal Nespole</i>		22
Cabernet Sauvignon <i>Giovannini</i>		25
Valpolicella Ripasso DOC <i>Ca' Rugate</i>	7	28
Lagrein "Dunkel" <i>Dorigati</i>	7	25
Nebbiolo <i>Damilano</i>		30
Primitivo <i>A.Mano</i>		25



CIRCUS

◆ I NOSTRI PIATTI ◆

TABACCAIA

tomino al forno, verdure miste grigliate, hummus di ceci

GIULIETTA

sformatino di verdure, crema di patate, verdure miste grigliate, olio al basilico

MORALDO

tagliata di pollo, riso basmati, zucchine grigliate, carote, pomodorini confit, salsa curry, nocciole

FAUSTO

roastbeef di nostra produzione, salsa tonnata, misticanza, capperi in frutto, cipolla agrodolce, pomodorini confit

FEDERICO

prosciutto crudo Parma 24 mesi, squacquerone, misticanza, patate al forno, melanzane sott'olio, piada

SALTIMBANCO

carne salada marinata al pepe rosa, misticanza, frutti di bosco e vinegrette all'aceto di lamponi

VOLPINA

tartare di Fassona condita con capperi e acciughe, crema di bufala, crumble di tarallo, pomodori secchi

AURELIO

gamberi e calamari impanati, scarola scottata, olive taggiasche e scorza di limone, piada

LEOPOLDO

carpaccio di salmone marinato, riso venere e quinoa, avocado, zucchine grigliate, crema di bufala

ALBERTO

polipo alla piastra, riso venere e quinoa, crema di patate, crema di bufala, pomodorini confit, polvere di olive

ELVIRA

spiedini di sardoncini scottadito, radicchio verde, cipolla, piada

GRADISCA

seppia in umido con piselli

◆ PIZZA GOURMET ◆

Impasto a lunga lievitazione con farina di grani antichi

AGRESTE

verdure grigliate, peperoni, pomodorini confit, scaglie di parmigiano, olio al basilico

LA GIOVANNA

radicchio rosso, fonduta di gorgonzola, julienne di mela, polvere di noci

BOLOGNA CENTRALE

mortadella "Favola", crema di bufala, granella di pistacchio, olio al basilico

SAN LEO

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, rucola

RIMINI

sardoncini marinati, squacquerone, misticanza, cipolla agrodolce, glassa al balsamico

◆ HAMBURGER ◆

con bun artigianale

accompagnati da patate al forno, crema di blue cheese e ketchup

CIRCUS BURGER

hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., squacquerone, bacon, mela, noci, maionese alla senape

GELSOMINA

hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., cheddar, bacon, pomodoro, cipolla caramellata, misticanza

ZAMPANÒ

hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., tomino, bacon, funghi trifolati, coleslaw

TRAPEZISTA

hamburger vegano 120 gr., pomodoro, misticanza, maionese vegana

◆ MENU BAMBINI ◆

TITTA

bun artigianale, hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr, patate al forno

COTOLETTA

filetto di pollo impanato 200gr, patate al forno

◆ CONTORNI ◆

PATATE AL FORNO

PATATE CIRCUS

con crema di blue cheese e bacon croccante

VERDURE GRIGLIATE

◆ PANINI ◆

con ciabatta artigianale

accompagnati da patate al forno, crema di blue cheese e ketchup

ILLUSIONISTA

verdure miste grigliate, crema di avocado, hummus di ceci

GIOCOLIERE

roastbeef, scaglie di parmigiano, cipolla caramellata, pomodorini confit, misticanza, maionese alla senape

TRISTE

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, crema di bufala, pomodoro, misticanza, glassa al balsamico

DOMATORE

straccetti di manzo alla piastra, cheddar, cipolla caramellata, misticanza

MILANESE

filetto di pollo impanato 200gr, pomodoro, misticanza, salsa rosa

PORCO

porchetta, scamorza affumicata, zucchine grigliate, misticanza, salsa agrodolce piccante

PULLED PORK

carne di maiale CBT, salsa BBQ, coleslaw (cavolo viola, carote, maionese)

GIGIONE

tartare di manzo, olio tartufato, crema di bufala, funghi trifolati, rucola

MANGIAFUOCO

carpaccio di salmone marinato, crema di avocado, crema di formaggio alle erbe, zucchine grigliate, rucola

◆ INSALATE ◆

VEGA

misticanza, julienne di carote, cetrioli, pomodoro, frutta secca, bacche di goji, olio al basilico

CAPRI

mozzarella di bufala, pomodoro, capperi in frutto, olive taggiasche, olio al basilico

POLLO

tagliata di pollo, misticanza, bacon, scaglie di parmigiano, crostini di pane, la nostra salsa caesar

PANZANELLA

sardoncini marinati, pane, pomodoro, cetriolo, cipolla agrodolce, aceto balsamico

SALMONE

carpaccio di salmone marinato, misticanza, arancia a vivo, pomodorini confit, frutta secca, salsa yogurt

GAMBERO E CALAMARO

gamberi e calamari impanati, misticanza, frutti rossi disidratati, frutta secca, salsa agrodolce piccante

Coperto 1.5

enjoy the show

◆ TAGLIERI ◆

PIADA 1.5 euro - TIGELLA 1 euro - 5 TIGELLE 4 euro

BOZO

prosciutto crudo di Parma 24 mesi roastbeef con rucola, scaglie di grana, glassa al balsamico e pomodorini confit, salsiccia stagionata, salsiccia di cinghiale, pecorino "romagnolo", crema di blue cheese cipolla caramellata, patate al forno, 1 piada

TIFONE

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, porchetta, mortadella "Favola", pancetta arrotondata, coppa, salsiccia stagionata, salsiccia di cinghiale, olive verdi, filetti di melanzane, taralli, 1 piada

NANDO

Inclusa 1 bottiglia di Sangiovese o bollicina

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, roastbeef con rucola, scaglie di grana, glassa al balsamico e pomodorini confit, mortadella "Favola", coppa, salsiccia stagionata, salsiccia di cinghiale, mozzarella di bufala con pendolini e olio al basilico, pecorino stagionato al fieno, pecorino "romagnolo", cipolla caramellata, crema di blue cheese, verdure grigliate, patate al forno, 1 piada, 2 tigelle

◆ PIADIE ◆

FERRARI

verdure miste grigliate, squacquerone, rucola

21

SAN MARTINO

prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone, rucola

CAVOUR

roastbeef, pomodoro, misticanza, maionese

MALATESTA

mortadella "Favola", squacquerone, pomodori secchi, granella di pistacchi

28

TRE MARTIRI

sardoncini marinati, cipolla agrodolce, misticanza

MAZZINI

calamari impanati, bacon croccante, misticanza, cipolla caramellata

50

TRIPOLI

gamberi impanati, pomodoro, misticanza, salsa rosa

DUCALE

polipo alla piastra, mozzarella di bufala, misticanza

KENNEDY

salmone marinato, crema di formaggio, avocado, misticanza

Coperto 1.5

◆ I DOLCI ◆

TIRAMISÙ

crema di mascarpone, crumble salato al cioccolato, riduzione di caffè al caramello

CHEESECAKE

fragola / cioccolato / caramello / frutti di bosco

SEMIFREDDO

al limoncello, crumble di avena, salsa alle fragole

TORTINO AL CIOCCOLATO

con cuore morbido e crema di mascarpone

6

BROWNIE

con caramello e sale Maldon

6.5

CIAMBELLA ROMAGNOLA

servita con olio extra vergine "EGOISTA"

6

BISCOTTERIA ASSORTITA

selezione di biscotti servita con crema al mascarpone

7

SORBETTO AL CAFFÈ

◆ APERITIVI - TAGLIERI - TAPAS ◆

ORFEI

prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mortadella "Favola", coppa, salsiccia stagionata, 2 tigelle, 1 piada

TOGNI

selezione di formaggi con miele e composta di fichi, piada

PATA NEGRA

paleta di Pata Negra "Cinco Jotas" (gr.50), tomate, focaccia ai grani antichi

CANTABRICO

acciughe del Cantabrico (gr.50), mozzarella di bufala, focaccia ai grani antichi

13

APERITIVO FINGER FOOD

fino alle ore 21:00

2

APERITIVO PER CELIACI

fino alle ore 21:00

4

APERITIVO CLASSICO

1.5

10

olive, taralli e noccioline

HUMMUS DI CECI

8

28

con pane carasau

TRIS DI TIGELLE

8

crudo di Parma / mortadella / vegetariana

18

MINI SPIEDINI DI POLLO

in salsa BBQ

5 pz 8

SEGUICI SU:



@circusrimini



Circus Paninificio Caffè