

life's a circus



APERITIVI E COCKTAILS

Crodino XL / Campari Soda	4
Hugo	7
Aperol e Tassoni	7
Spritz Aperol / Campari	6
Spritz Bastardo (aperol e campari)	6
Spritz Strano	7.5
(aperol, succo di pompelmo, limone, granatina)	
Spritz Tonic (aperol, succo di lime, tonica)	7
Americano	7
Americano "Locale"	9
(vermouth premium, bitter, amaro "Locale")	
Negroni (gin Beefeater)	8
Negroni Sbagliato	7.5
Negrosky (vodka Absolut)	8
Negritos (tequila Altos)	8
Milano-Torino	7
Cosmopolitan	8
Old Fashioned	8.5
Paloma	8
Garibaldi	7
Mai Tai	8
Bellini	8
Bloody Mary	8
Tequila Sunrise	7
Espresso Martini	8

COCKTAILS ANALCOLICI

Americano ZERO	8
Negroni ZERO	8
Virgin Mojito	7
Virgin Colada	7
Mysterybar (l'analcolico a sorpresa...scopri cosa c'è)	8
Apple (mela verde, sciroppo zenzero e cannella, soda)	8
Circus (arancia, ananas, passion fruit, limone)	8
Fragoloso (arancia, ananas, limone, fragola)	7
Florida (arancia, pompelmo, limone)	7
Light Sea Breeze (pompelmo, mirtillo)	8
Variazione alcolica	3

BIRRA ALLA SPINA

Maes Pils	3.5	0,2l. - 5.5	0,4l.
Ichnusa "non filtrata"	4	0,2l. - 6	0,4l.
McFarland "Red Ale"	4	0,2l. - 6	0,4l.

BIRRE IN BOTTIGLIA

San Miguel (0.33l)	4.5
Corona (0.33l)	5
Weiss Beer (0.5l)	6
IPA Birrificio del Ducato (0,33l)	5

LONG DRINK

Moscow Mule	7.5
London Mule	7.5
Texas Mule	7.5
Apple Mule	7.5
Long Island Ice Tea	8
Japanese Ice Tea	8.5
Miami Ice Tea	8.5
Sex On The Beach	8
Sour (vodka, whisky, tequila)	8
Pina Colada	7.5
Dark 'N' Stormy (rum Kraken)	9
Coca rum / Cuba libre	7
Whisky & Coca	8
Jager & Red Bull	8
Irish Coffee	8.5
Vodka Tonic / Lemon	7
Gin Tonic / Lemon	7
Gin Fizz	7.5
Cocktail "7giorni"	8



PESTATI

Mojito / Mojito cubano
Caipiroska / fragola / passion fruit
Caipirinha

GIN

Beefeater
Beefeater 24
Hendrick's
Hendrick's Another
Monkey
Mare
Dolcevita Bergamotto
Brockmans
Roku
The London N.1
Malfy Original
Malfy Pompelmo
Cubical Premium
Beefeater 0.0

Abbina la tonica che preferisci

Acqua Brillante Recoaro
Fever Tree Indian (15 cl)
Fever Tree Mediterranea (15 cl)
Fever Tree Light

VODKA

Absolut
Beluga
Belvedere
Stolichnaya

RUM

Havana Especial
Havana 7
Kraken
Bumbu The original
Don Papa Baroko

TEQUILA e MEZCAL

Altos Reposado
Altos Plata
Del Maguey "Vida" (mezcal)

WHISKY

Bulleit Bourbon
Talisker Sky
Jameson
Jameson Black Barrell
Lagavulin 16

AMARI e DISTILLATI

da 4 euro a 7 euro

BIBITE

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

LA NOSTRA CANTINA

PER LA SELEZIONE AL CALICE CHIEDI AL PERSONALE

10			
8			
7			
7			
8			
10			
8			
7			
8			
8			
7			
7			
7			
7			
8			
5			

BOLLICINE



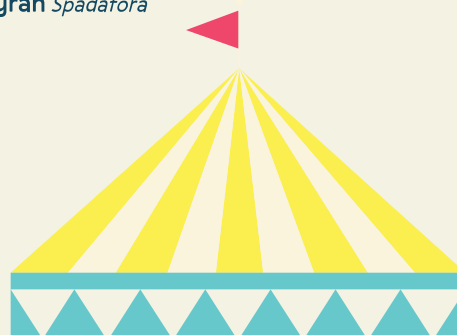
6	24	Prosecco DOC Treviso Brut <i>Follador</i>
8	32	Franciacorta Brut <i>Antica Fratta</i>
8	36	Franciacorta Satèn <i>Antica Fratta</i>
	32	Trento Doc Brut <i>Vini Armani</i>
	30	Crémant de Bourgogne <i>Domaine Hamelin</i>

I BIANCHI

2	6	22	Pinot Bianco IGT <i>Poderi Dal Nespole</i>
3		25	Albana Secca D.O.C.G. <i>Balia di Zola</i>
3	6	25	Passerina IGT <i>Spinelli</i>
3	6	25	Ribolla Gialla <i>Vigna del Lauro</i>
	7	28	Gewurztraminer <i>Aichholz</i>
		25	Timorasso <i>La Stellara</i>
5		28	Lugana <i>Tenuta Rovaglia</i>
7	7	28	Rosato Doc <i>Tenute del Garda</i>
7		30	Etna bianco <i>Filippo Grasso</i>
6		32	Chablis <i>Domaine Hamelin</i>

I ROSSI

5	6	22	Sangiovese DOC <i>Poderi Dal Nespole</i>
7	7	25	Sangiovese Superiore <i>Pian dei Venti</i>
7	7	28	Valpolicella Ripasso DOC <i>Ca' Rugate</i>
8	7	28	Lagrein "Dunkel" <i>Dorigati</i>
8		25	Pinot Nero <i>Colombo</i>
		25	Barbera <i>La Stellara</i>
5		28	Nebbiolo <i>Monchiero Carbone</i>
5	7	25	Primitivo <i>A.Mano</i>
7		25	Syrah <i>Spadafora</i>



CIRCUS

I NOSTRI PIATTI

TABACCAIA	12
tomino al forno, verdure miste grigliate, hummus di ceci	
GIULIETTA	12
sformatino di verdure, crema di patate, verdure miste grigliate, olio al basilico	
MORALDO	14
tagliata di pollo, riso basmati, zucchine grigliate, carote, pomodorini confit, salsa curry, nocciole	
FAUSTO	14
roastbeef di nostra produzione, salsa tonnata, misticanza, frutto del capper, cipolla agrodolce, pomodorini confit	
SALTIMBANCO	15
carne salada marinata al tè nero, misticanza, frutti rossi disidratati e vinegrette all'aceto di lamponi	
VOLPINA	15
tartare di fassona, frutto del capper, crema di bufala, crumble di tarallo, pomodori secchi	
GRADISCA	15
costine di maiale cotte a bassa temperatura, salsa BBQ, coleslaw, patate al forno	
AURELIO 	15
gamberi e calamari impanati, scarola scottata, scorza di limone, polvere di olive taggiasche, piada	
LEOPOLDO 	15
salmone marinato, riso venere e quinoa, avocado, zucchine grigliate, crema di bufala	
ALBERTO 	18
polipo alla piastra, riso venere e quinoa, crema di patate, stracciatella, pomodorini confit, polvere di olive taggiasche	
ELVIRA 	14
spiedini di sardoncini scottadito, misticanza, cipollotto, piada	

FORNARINE GOURMET

Impasto a lunga lievitazione con farina di grani antichi

AGRESTE	15
verdure grigliate, peperoni, pomodorini confit, scaglie di parmigiano, olio al basilico	
BOLOGNA CENTRALE	17
mortadella "Favola", crema di bufala, granella di pistacchio, olio al basilico	
SAN LEO	18
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, rucola	
 Rimini 	17
sardoncini marinati, squacquerone, misticanza, cipolla agrodolce, glassa al balsamico	

HAMBURGER

con bun artigianale
accompagnati da patate al forno

CIRCUS BURGER	13
hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., squacquerone, bacon, mela, noci, maionese alla senape	
GELSOMINA	13
hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., cheddar, bacon, pomodoro, cipolla caramellata, misticanza	
ZAMPANÒ	14
hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., tomino, bacon, coleslaw	
DONNA CANNONE	18
hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., scamorza affumicata, salsiccia, bacon, pomodoro, cipolla caramellata, salsa funghi	
TRAPEZISTA 	14
hamburger vegano 120 gr., pomodoro, misticanza, maionese vegana	

MENU BAMBINI

TITTA	10
bun artigianale, hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr, patate al forno	
COTOLETTA	12
filetto di pollo impanato 200gr, patate al forno	

CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
PATATE CIRCUS	7
con salsa cheddar e bacon croccante	
VERDURE GRIGLIATE	7

PANINI

con ciabatta artigianale
accompagnati da patate al forno

ILLUSIONISTA 	11
verdure miste grigliate, crema di avocado, hummus di ceci	
GIOCOLIERE	13
roastbeef, scaglie di parmigiano, cipolla caramellata, pomodorini confit, misticanza, maionese alla senape	
TRISTE	13
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, crema di bufala, pomodoro, misticanza, glassa al balsamico	
DOMATORE	13
straccetti di manzo alla piastra, cheddar, cipolla caramellata, cetriolini in agrodolce, misticanza	
MILANESE	13
cotoletta di pollo impanato 200gr, pomodoro, coleslaw	
PULLED RIBS	14
costine di maiale disossate, salsa BBQ, coleslaw	
GIGIONE	14
tartare di manzo, olio tartufato, crema di bufala, rucola	
MANGIAFUOCO 	15
salmone marinato, crema di avocado, crema di formaggio, zucchine grigliate, rucola	

INSALATE

VEGA 	10
misticanza, julienne di carote e finocchi, cetrioli, pomodoro, frutta secca, bacche di goji, olio al basilico	
CAPRI	12
mozzarella di bufala, pomodoro, frutto del capper, olive taggiasche, origano, olio al basilico	
POLLO	13
tagliata di pollo, misticanza, bacon, scaglie di parmigiano, crostini di pane, salsa caesar	
PANZANELLA 	12
sardoncini marinati, crostini di pane, pomodoro, cetriolo, cipolla agrodolce, glassa al balsamico	
SALMONE 	15
salmone marinato, misticanza, arancia a vivo, pomodorini confit, frutta secca, salsa al cetriolo	
GAMBERO E CALAMARO 	15
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

PARMA 15
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone, patate al forno, 1 piada

ORFEI 12
mortadella "La Favola", coppa, salame romagnolo, 1 piada

TOGNI 10
selezione di formaggi romagnoli con miele e cipolla caramellata, 1 piada

BOZO 21
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella "Favola", coppa, salame romagnolo, pecorini "romagnoli", cipolla caramellata, patate al forno, 1 piada

NANDO 50
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, salame romagnolo, mozzarella di bufala con pendolini e olio al basilico, pecorini "romagnoli", cipolla caramellata, crema di blue cheese, verdure grigliate, patate al forno, 1 piada, 2 tigelle

PIADE

FERRARI 8
verdure miste grigliate, squacquerone, rucola

CAVOUR 9
roastbeef, pomodoro, misticanza, maionese

MALATESTA 9
mortadella "Favola", squacquerone, pomodori secchi, granella di pistacchi

SAN MARTINO 10
prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone, rucola

TRE MARTIRI 10
sardoncini marinati, cipolla agrodolce, misticanza

MAZZINI 12
calamari impanati, bacon croccante, misticanza, cipolla agrodolce

Coperto 1.5

TAPAS

POLPETTE 10
di manzo accompagnate da salsa al cetriolo e salsa piccante

HUMMUS 12
hummus di ceci e hummus di barbabietola accompagnati da verdure in pinzimonio

TRIS DI TIGELLE 10
con salumi

TRIS DI TIGELLE 10
vegetariane

CANTABRICO 12
accughe del Cantabrico (gr. 50), burro salato, pane nero

APERITIVI

fino alle 21:00

APERITIVO FINGER FOOD 3

APERITIVO PER CELIACI 6

APERITIVO PER VEGANI 3

APERITIVO CLASSICO 3
olive, taralli e noccioline

Piazzetta San Martino si rinnova cambiando faccia

PIAZZETTA DEL GUSTO

SCARICA L'APP E OTTieni IL 10% DI CASHBACK DA SPENDERE NEI QUATTRO LOCALI

SEGUICI SU:



@circusrimini



Circus Paninificio Caffè

