

INQUADRA QUI
VEDI IL MENÙ COMPLETO
E LE PROPOSTE DELLO CHEF



Pafr.it

*il*CIRCO
del
GUSTO

RISTORANTE
e PIZZERIA

Viale Verdi, 1
Sirmione (BS)

T 030 919026
C 347 2909185

@ info@circodelgusto.it
W www.circodelgusto.it
Fb Circo del Gusto
Ig circodelgusto

Informazioni sugli alimenti ai consumatori Reg. UE 1169 / 2011

Gentili Clienti, in Conformità con il Regolamento sull' Informazione Alimentare facilitata al Consumatore (Reg. UE 1169/2011), noi vi comunichiamo che disponiamo delle Informazioni dettagliate sulla presenza da Allergeni negli alimenti messi a Vostra disposizione. Se Voi soffrite di un'Allergia o di una Intolleranza Alimentare, vi consigliamo di Contattare il Nostro Personale.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹⁾;
b. maltodestrine a base di grano¹⁾;
c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a. olio e grasso di soia raffinato¹⁾;
b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c. oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;
d. estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
d. lattosio.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangerh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

ESTATE 2026

SIGNORE E SIGNORI, GRANDI E PICCINI



*il*CIRCO
del
GUSTO

RISTORANTE
e PIZZERIA

M E N U

I T A L I A N O

PIZZE IMPASTO CLASSICO — CON FARINA SEMINTEGRAL BIOLOGICA TIPO "1"

8,00 €	MARGHERITA	Mozzarella, Pomodoro, Basilico ¹⁻⁷
12,50 €	BUFALINA	Mozzarella, Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana ¹⁻⁷
7,00 €	MARINARA	Pomodoro, Aglio, Origano ¹⁻⁷
9,50 €	WÜRSTEL	Pomodoro, Mozzarella, Würstel ¹⁻⁷
10,50 €	PAPERINO	Pomodoro, Mozzarella, Würstel e Patatine fritte ¹⁻⁷
9,00 €	PUGLIESE	Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa e origano ¹⁻⁷
9,00 €	NAPOLETANA	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano ¹⁻⁴⁻⁷
9,50 €	HAWAII	Pomodoro, Mozzarella, Ananas, Prosciutto cotto ¹⁻⁷
9,50 €	ROMANA	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano ¹⁻⁴⁻⁷
9,50 €	SALAMINO	Pomodoro, mozzarella, salamino piccante ¹⁻⁷
9,50 €	PROSCIUTTO e FUNGHI	Pom., Mozz., Champignon freschi, Prosciutto cotto ¹⁻⁷
10,00 €	CAPRICCIOSA	Pom., Mozz., Prosciutto cotto, Champignon freschi, Carciofi ¹⁻⁷
11,00 €	QUATTRO STAGIONI	Pom., Mozz., Champignon freschi, Cotto, Olive, Carciofi ¹⁻⁷
10,00 €	CALZONE	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi ¹⁻⁷
11,00 €	CALZONE FARCITO	Pomodoro, Mozz., Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi ¹⁻⁷
10,50 €	DIAVOLA	Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Cipolla rossa, Peperoni grigliati ¹⁻⁷
10,50 €	CRUDO e RUCOLA	Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma, Rucola ¹⁻⁷
13,50 €	CRUDO e BUFALA	Pom., Mozzarella, Crudo di Parma, Bufala campana ¹⁻⁷
9,50 €	RICOTTA e SPINACI	Pom., Mozzarella, Ricotta di malga, Spinaci, Grana ¹⁻⁷
13,00 €	BOSCAIOLA	Pom., Mozz., Scamorza affumicata, Porcini e Speck Alto Adige ¹⁻⁷
10,00 €	PARMIGIANA	Pomodoro, Mozzarella, Grana, Melanzane ¹⁻⁷
13,50 €	FRUTTI DI MARE	Pomodoro, Frutti di Mare ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
11,00 €	QUATTRO FORMAGGI	Pomodoro, Mozzarella, Ricotta di Malga, Gorgonzola, Parmigiano ¹⁻⁷
10,00 €	VEGETARIANA	Pomodoro, Mozzarella, Verdure di stagione grigliate ¹⁻⁷
10,00 €	TONNO e CIPOLLE	Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle Rosse ¹⁻⁴⁻⁷

PIZZE SPECIALI	NEW!	DOMATORE	Pom., Mozz., Uova, Pancetta croccante, pecorino ¹⁻³⁻⁷	11,00 €
		PRESTIGIATORE	Pomodoro, Mozzarella, Mozz. di Bufala, Aglio, Champignon freschi, Salamino, Grana, Prezzemolo ¹⁻⁷	14,50 €
		MANGIAFUOCO	Pomodoro, Mozzarella, Cipolla Rossa, Salamino piccante, Gorgonzola, Peperoni grigliati ¹⁻⁷	12,50 €
		VENTRILOQUO	Pom., Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Rucola, Grana, Basilico ¹⁻⁷	13,00 €
		TENDONE	Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Scamorza affumicata, Bresaola, Pomodori secchi ¹⁻⁷	14,00 €
		GIRAFFAS	Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Champignon freschi, Prosciutto cotto, Cipolla rossa ¹⁻⁴⁻⁷	13,00 €
		ELEFANTE	Pom., Mozzarella, Patate, Pancetta, Rosmarino ¹⁻⁷	11,50 €
		TIGRE	Pom., Mozzarella, Carpaccio di Manzo affumicato, Pomodori secchi, Peperoni grigliati ¹⁻⁷	13,00 €

Ingredienti aggiunti: da 1,00 € a 4,00 € | Coperto: 2,50 €

CLOWN	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, pomodorini, Tonno Crudo, Olive taggiasche, Capperi ¹⁻⁴⁻⁷	15,00 €
TRAPEZISTA	Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Burrata, Salamella cotta ¹⁻⁷	13,00 €
NANO PIÙ ALTO DEL MONDO	Pom., Mozzarella, Speck cotto affumicato, Ricotta del Baldo, Peperoni ¹⁻⁷	13,00 €
PIZZA DELL'ARCHITETTO	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salamella, Porcini, Tartufo Nero, formaggio Monte Veronese ¹⁻⁷	16,50 €

PIZZE BIANCHE - FOCACCE

12,50 €	NEW!	ACROBATA	Mozzarella, Burrata, Bresaola e pomodori confit ¹⁻⁷
12,00 €		LEONE	Mozzarella, Scamorza, Champignon freschi, Patate, Speck ¹⁻⁷
12,00 €	NEW!	RING MASTER	Mozzarella, Guanciale croccante, Pomodorini, Cipolla rossa, Grana, Basilico ¹⁻⁷
14,00 €		LA FOCA	Mozzarella, Burrata, Granella di Pistacchio, Mortadella ¹⁻⁷⁻⁸
14,50 €		'O SOLE MIO	Focaccia condita dopo cottura con Mozzarella di Bufala, Pomodorini, grana, prosciutto cotto, olive e rucola ¹⁻⁷
13,00 €	NEW!	BELLA ITALIA	Focaccia condita con bufala campana, pomodorini, crema di basilico e scaglie di Grana ¹⁻⁷
15,00 €	NEW!	POLPOPIZZA	Focaccia con polpo bollito, olive taggiasche, pomodori confit e crema di basilico ¹⁻⁴⁻¹⁴

SPECIALE PIZZA NAPOLETANA — CON FARINA "0" DI GRANO TENERO

14,50 €	MARADONA	Mozzarella di Bufala, Friarielli (cime di rapa sott'olio) e salsiccia sgranata ¹⁻⁷
17,00 €	MARI E MONTI	Pomodoro, Mozzarella, Salmone affumicato, Tonno crudo, Porcini, Gamberi, Burrata ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴
14,50 €	MARECHIARO	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Acciughe del Cantabrico, Pomodorini confit e capperi ¹⁻⁴⁻⁷
15,50 €	PULCINELLA	Mozzarella di Bufala, Zucchine grigliate, code di gamberi, Pomodorini e rucola ¹⁻²⁻⁷
14,50 €	RIPIENO NAPOLETANO	nel ripieno: salamino piccante, ricotta, mozzarella e grana; fuori: bufala, basilico ¹⁻⁷

SPECIALE AI 5 CEREALI

FUNAMBOLO	Gamberi a pezzi, grana in cottura, basilico e pomodorini ¹⁻²⁻⁷	16,00 €
DONNACANNONE	Scamorza, pancetta, funghi, grana in cottura e rosmarino ¹⁻⁷	12,50 €
DUMBO	Melanzane, mozzarella, pomodorini e prosciutto crudo ¹⁻⁷	13,50 €

NEW!

Usiamo mozzarella di latte vaccino senza lattosio.

GLI IMPASTI SPECIALI A RICHIESTA	+ 2€ 5 cereali + 3€ senza glutine
----------------------------------	--------------------------------------

ANTIPASTI



TARTARE DI TONNO ROSSO al lime, erba cipollina e peperoni friggitielli ¹⁻⁴

CAPELANTE ALLA GRIGLIA con brandy, burro e pepe di Sichuan ²⁻⁷

POLPO IN OLIO COTTURA alle erbe aromatiche con verdure alla mediterranea ⁴

ZUPPETTA DI CROSTACEI, MOLLUSCHI, VONGOLE E COZZE con pomodorini e crostini di pane ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

TARTARE DI MANZO con cipolla marinata, Acciughe del Cantabrico e Tartufo Nero del Baldo ⁴

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO con giardiniera e mostarda di frutta ¹⁻⁷

PETTO DI TACCHINO ALLE ERBE cotto a legna con crema di peperone Crusco e fior di Capperi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE con riduzione di Porto

— 18,00 €

— 20,00 €

— 20,00 €

— 20,00 €

— 20,00 €

— 20,00 €

— 18,00 €

— 16,00 €

— 14,00 €



SECONDI PIATTI

20,00 € — **TATAKI DI TONNO ROSSO** in crosta di sesamo con marmellata di arance ⁴⁻¹¹

30,00 € — **GRIGLIATA MISTA DI PESCE DI MARE** Tonno, Spada, Gamberi, Scampi, Polpo, Branzino ²⁻⁴⁻¹⁴

22,00 € — **FILETTO DI BRANZINO AL FORNO** con verdure croccanti saltate ⁴⁻⁶

26,00 € — **ORATA AL FORNO** con patate, cipolle, pomodorini e olive ⁴

22,00 € — **GRANFRITTO DI PESCE DI MARE** con panatura senza glutine ²⁻⁴⁻¹⁴

22,00 € — **TAGLIATA DI MANZO GARRONESE VENETA** con salsa bernese, pomodorini secchi e scaglie di Monte Veronese ³⁻⁷

18,00 € — **GALLETTO CAMPESE ALLA GRIGLIA** aromatizzato alle erbe mediterranee e paprika dolce

28,00 € — **COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA** (500 gr)

16,00 € — **COSTINE DI MAIALE** con la nostra marinatura barbecue Tex Me

PRIMI PIATTI

22,00 € — **SPAGHETTI ALLE VONGOLE** al profumo di limone ¹⁻²⁻¹⁴

22,00 € — **BIGOLI DI PASTA FRESCA** fatti in casa allo scoglio ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴

22,00 € — **BAVETTE MONOGRANO FELICETTI ALL'ASTICE** con la sua bisque ¹⁻²⁻⁴

16,00 € — **TAGLIATELLE ALL'UOVO** con lavarello affumicato, pomodorini gialli confit e polvere di capperi ¹⁻³⁻⁴

14,00 € — **TORTELLI RIPIENI DI BURRATA E MELANZANE** con crema di pomodori arrostiti e polvere di olive ¹⁻³⁻⁷

14,00 € — **SPAGHETTI PATRIZIA** con pomodori saltati, olive taggiasche, basilico, Parmigiano e profumo di aglio ¹⁻⁷

14,00 € — **RIGATONI ALLA CARBONARA** ¹⁻⁷

16,00 € — **RISOTTO AL BASILICO** con crema di Bufala, pomodorini confit e guanciale croccante ⁷

16,00 € — **PAPPARDELLE** con ragout di coniglio, olive e zucchine ¹⁻³⁻⁹

14,00 € — **TAGLIATELLE ALL'UOVO** con ragout di Manzo alla bolognese ¹⁻³⁻⁹

14,00 € — **LASAGNA AL FORNO** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

MENU BABY

10,00 € — **LASAGNA AL FORNO (PORZIONE BAMBINI)** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

9,00 € — **PASTA (PORZIONE BAMBINI)** al ragù o al pomodoro ¹⁻⁹

10,00 € — **TORTELLINI** panna e prosciutto ¹⁻⁷⁻⁹

10,00 € — **MINI HAMBURGER O CHEESEBURGER** con patatine * ¹⁻⁷

10,00 € — **COTOLETTA** di pollo con patatine fritte * ¹⁻⁶

10,00 € — **NUGGETS** di pollo con patatine fritte * ¹⁻⁶



INSALATE

ORFEI insalata verde, rucola, tonno fresco, gamberetti, mais e crostini di pane ³⁻⁴

LA NOSTRA CAESAR SALAD lattuga, crostini, Parmigiano e pollo, sale, pepe, yogurt greco, salsa worchester, erba cipollina, acciughe e senape ³⁻¹

CAPRESE DI BUFALA ⁷

16,00 €



DESSERT

8,00 € — **CROSTATA CON FLAN AL LIMONE E SALSA AI MIRTILLI** ¹⁻³⁻⁷

8,00 € — **TIRAMISÙ FATTO IN CASA** con scaglie di cioccolato ¹⁻³⁻⁴

8,00 € — **CREMA CATALANA** ³⁻⁷

8,00 € — **SEMIFREDDO AL PISTACHIO** ³⁻⁷⁻⁸

8,00 € — **SOUFFLÉ CALDO ALLA GIANDUIA** con salsa all'arancia ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

8,00 € — **GELATO AL MANGO** con mandorle tostate, caramello e sfogliatine croccanti ¹⁻³⁻⁸

6,00 € — **CHURROS CON NUTELLA** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

8,00 € — **MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO** con gelato al fior di Latte ⁷

5,00 € — **CREMA AL CAFFÈ** ⁷⁻⁵⁻⁸

5,00 € — **SORBETTO AL LIMONE** ⁷

7,00 € — **SORBETTO AL LIMONE CON VODKA** ⁷

Coperto: 2,50 €



**d' CIRCO
del
GUSTO**

HAMBURGER SPECIAL

18,00 € — 200 gr carne Black Angus, scamorza affumicata, pancetta grigliata, salsa salata al pistacchio, cipolle caramellate - patatine fritte * ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹

CONTORNI

7,00 € **INSALATA MISTA**

8,00 € **VERDURA ALLA GRIGLIA** PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE E RADICCHIO

7,00 € **SPINACI SALTATI E INSAPORITI**

8,00 € **CONTORNO MEDITERRANEO** CIPOLLINE, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, CHAMPIGNON

7,00 € **PATATE ROSSE AL FORNO AL ROSMARINO**

7,00 € **PATATE FRITTE** * ¹

I NOSTRI VINI

BOTTIGLIA DA 0,75 LT

VINO BIANCO "CIRCO DEL GUSTO" — 18,00 €
Lugana DOC

VINO ROSSO "CIRCO DEL GUSTO" — 20,00 €
Bardolino Classico DOC



BEVANDE

VINI ALLA MESCITA

Vino bianco della casa Serenello — 0,25 | 0,5 | 1 L — 5 | 9 | 14 €

Vino rosso Collina — 0,25 | 0,5 | 1 L — 5 | 9 | 14 €

Vino bianco frizzante Bizzarro — 0,25 | 0,5 | 1 L — 6 | 10 | 16 €

BIRRA ALLA SPINA

Birra Stella Artois Premium Lager 5,2% alc. — 0,25 | 0,4 | 1 L — 4 | 6 | 15 €

Birra Leffe Rouge Belgian Ale 6,6% alc. — 0,33 L — 6,5 €

Birra Hoegaarden Belgian Blanche 4,6% alc. — 0,25 | 0,5 L — 4 | 7,5 €

RICHIEDETE LE CARTE DELLE NOSTRE

Birre in bottiglia DA TUTTO IL MONDO E LA *Carta dei vini*

3,00 € — **ACQUA MINERALE** naturale o gasata 0,75 L

4,00 € — **SUCCHI DI FRUTTA** albicocca, ananas, arancia, ace, mela, pesca, pera

4,00 € — **BIBITE IN LATTINA** Coca Cola, Cola Zero/Light, Fanta, Sprite, Lemon soda, Tè, Schweppes

4,00 € — **APERITIVI NAZIONALI** San Bitter, Gingerino, Crodino, Campari soda
6,00 € — Aperol Spritz, Hugo, Chiare Spritz

10,00 € — Rum cola - Gin tonic/lemon
10,00 € — Mojito - Cuba libre
6,00 € — Scotch Whisky
8,00 € — Scotch Whisky 12 anni
da 7,00 € — Single malt e Bourbon
6,00 € — Grappe riserva
5,00 € — Grappa e amari nazionali
7,00 € — Cognac

CAFFETERIA
1,50 € — Espresso
2,00 € — Cappuccino, Cioccolato, Tè
2,50 € — Latte macchiato
4,00 € — Gelato affogato



* Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati in mancanza del prodotto fresco