

**il CIRCO
del
GUSTO**

RISTORANTE
e PIZZERIA

Viale Verdi, 1 | T 030 919026
Sirmione (BS) | 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, vogliate Contattare il Nostro Personale.

SIGNORE E SIGNORI, GRANDI E PICCINI



**il CIRCO
del
GUSTO**

RISTORANTE
e PIZZERIA

M E N U

ITALIANO

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

6,50 €	MARGHERITA	Mozzarella, Pomodoro, Basilico	
8,50 €	BUFALINA	Mozzarella, Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana	
5,50 €	MARINARA	Pomodoro, Aglio, Origano	
7,50 €	WÜRSTEL	Pomodoro, Mozzarella, Würstel	
8,50 €	PAPERINO	Pomodoro, Mozzarella, Würstel e Patatine fritte	
8,00 €	NAPOLETANA	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano	
8,50 €	HAWAII	Pomodoro, Mozzarella, Ananas, Prosciutto cotto	
8,50 €	ROMANA	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano	
8,50 €	PROSCIUTTO e FUNGHI	Pom., Mozzarella, Champignon freschi, Prosciutto cotto	
9,00 €	CAPRICCIOSA	Pom., Mozzarella, Prosciutto cotto, Champignon freschi, Carciofi	
9,50 €	QUATTRO STAGIONI	Pom., Mozzarella, Champignon freschi, Cotto, Olive, Carciofi	
8,50 €	CALZONE	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi	
9,00 €	CALZONE FARCITO	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi	
9,50 €	DIAVOLA	Pom., Mozzarella, Salamino Piccante, Peperoncino, Cipolla rossa, Peperoni grigliati	
9,50 €	CRUDO e RUCOLA	Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma, Rucola	
10,50 €	CRUDO e BUFALA	Pom., Mozzarella, Crudo di Parma, Bufala campana	
8,50 €	RICOTTA e SPINACI	Pomodoro, Mozzarella, Ricotta di malga, Spinaci, Grana	
11,00 €	BOSCAIOLA	Pom., Mozzarella, Scamorza affumicata, Porcini e Speck Alto Adige	
8,00 €	PARMIGIANA	Pomodoro, Mozzarella, Grana, Melanzane	
12,50 €	FRUTTI DI MARE	Pomodoro, Frutti di Mare	
9,50 €	QUATTRO FORMAGGI	Pomodoro, Mozzarella, Ricotta di Malga, Gorgonzola, Parmigiano	
9,00 €	VEGETARIANA	Pomodoro, Mozzarella, Verdure di stagione grigliate	
8,50 €	TONNO e CIPOLLE	Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle Rosse	

PIZZE SPECIALI

DOMATORE	Pom., Mozzarella, Uova, Pancetta croccante, Grana	9,50 €
PRESTIGIATORE	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Aglio, Champignon freschi, Salamino, Grana, Prezzemolo	10,50 €
MANGIAFUOCO	Pomodoro, Mozzarella, Cipolla Rossa, Salamino piccante, Gorgonzola, Peperoni grigliati	10,50 €
VENTRILOQUO	Pom., Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Rucola, Grana, Basilico	11,00 €
TENDONE	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Scamorza affumicata, Bresaola, Pomodori secchi	12,00 €
BIRILLO	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Gamberetti, Pomodoro fresco, Rucola, Basilico	12,00 €
LA FOCA	Mozzarella, Burrata, Granella di Pistacchio, Mortadella	10,00 €
GIRAFFAS	Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Champignon freschi, Prosciutto cotto, Cipolla rossa	10,50 €
ELEFANTE	Pomodoro, Mozzarella, Patate, Pancetta, Rosmarino	10,50 €
TIGRE	Pom., Mozzarella, Carpaccio di Manzo, Pomodori secchi, Peperoni grigliati	11,00 €

Ingredienti aggiunti: da 0,50 € a 2,00 € | Coperto: 2,00 €

CLOWN	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, pomodorini, Tonno Crudo, Olive taggiasche, Capperi	12,00 €
TRAPEZISTA	Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Burrata, Salamella cotta	11,00 €
NANO PIÙ ALTO DEL MONDO	Pomodoro, Mozzarella, Cotto affumicato dopo cottura, Ricotta del Baldo, Peperoni	10,50 €
ORSO BALLERINO	Pom., Mozzarella, Bresaola, Rucola, Pomodorini confit e grana	12,00 €
PIZZA DELL'ARCHITETTO	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salamella, Porcini, Tartufo Nero, formaggio Monte Veronese	13,50 €

PIZZE BIANCHE

11,00 €	ACROBATA	Mozzarella, Burrata, Prosciutto crudo, Aglio
10,50 €	LEONE	Mozzarella, Scamorza, Champignon freschi, Patate, Speck
11,00 €	RING MASTER	Mozzarella, Salamella, Porcini, Ricotta di Malga e Grana

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

12,50 €	MARADONA	Mozzarella di Bufala, Friarielli (cime di rapa sott'olio) e salsiccia sgranata
15,00 €	MARI E MONTI	Pomodoro, Mozzarella, Salmone affumicato, Tonno crudo, Porcini, Gamberi, Burrata
12,50 €	MARECHIARO	Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Acciughe del Cantabrico, Pomodorini confit e capperi
14,00 €	PULCINELLA	Mozzarella di Bufala, Zucchine grigliate, code di gamberi, Pomodorini e rucola
12,50 €	RIPIENO NAPOLETANO	nel ripieno: salsiccia piccante, ricotta, mozzarella e grana; fuori: bufala, basilico
12,50 €	'O SOLE MIO	Focaccia condita dopo cottura con Mozzarella di Bufala, Pomodorini, grana, prosciutto cotto, olive e rucola

SPECIALE AI 5 CEREALI

FUNAMBOLO	Gamberi a pezzi, grana in cottura, basilico e pomodorini	16,00 €
DONNACANNONE	Scamorza, pancetta, funghi, grana in cottura e rosmarino	11,50 €
DUMBO	Melanzane, mozzarella, pomodorini e prosciutto crudo	11,50 €
BARNUM	Mozzarella, mortadella, acciughe e basilico	11,50 €

NEW!

Utilizziamo Farine di soli grani italiani biologici macinati a pietra del "Molino Rosso"

GLI IMPASTI SPECIALI A RICHIESTA	+ 1€	Pizza con pasta alta alla napoletana con farina "0"
	+ 1€	Pizza ai 5 cereali
	+ 2€	Pizza senza glutine

AGGIUNTA: Mozzarella senza lattosio +2€

ANTIPASTI



ZUPPETTA di cozze, vongole e crostacei	19,00 €
INSALATA DI POLPO con cipolle rosse marinate, patate e polvere di olive *	18,00 €
INSALATA DI MARE bollita e condita ai profumi mediterranei	18,00 €
SALMONE marinato all'arancia, wasabi e finocchietto	14,00 €
LUCCIO IN SALSA GARDESANA con polenta abbrustolita	15,00 €
SARDE DI LAGO "ENS SAOR" su crostone di pane abbrustolito	15,00 €
TARTARE DI TONNO con avocado, zenzero e lamponi al balsamico	18,00 €
TAGLIERE DI SALUMI LOCALI con giardiniera nostrana e focaccia rustica	16,00 €
SELEZIONE DI 4 FORMAGGI con mostarde, gelatine di vino e composte di frutta	16,00 €
CARPACCIO DI SCOTTONA AFFUMICATO con condimento al mango, grana stravecchio e tartufo nero	18,00 €
TARTARE DI MANZO battuta al coltello con pistacchio, pomodorini confit e fiori di capperi	17,00 €
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI E BURRATA	18,00 €

PRIMI PIATTI

15,00 €	SEDANINI INTEGRALI con sarde di lago dissalate, pinoli, uvetta e olive riviera
15,00 €	CASERECCHE DI FARRO con provola affumicata, melanzane e pomodorini
16,00 €	RISOTTO ai Gamberoni, Chiaretto del Garda, pomodorini gialli e Melone
18,00 €	BAVETTE MONOGRANO FELICETTI allo Scoglio
16,00 €	TAGLIOLINI con Scampi, pesto di pistacchi e pomodorini
16,00 €	SPAGHETTI alle vongole veraci
16,00 €	SCIALATIELLI con Gamberoni, julienne di zucchine e pomodorini confit
16,00 €	TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA con ragout di anitra e porcini
10,00 €	LASAGNA AL FORNO ALLA BOLOGNESE
16,00 €	TORTELLI di Zucca con Salamella, Monte Stravecchio e Tartufo Nero del Baldo
16,00 €	GNOCCHETTI DI PATATE E RAPE ROSSE con pesto di rucola, seppie e calamari

MENU BABY

5,00 €	SPAGHETTI con pomodoro e basilico
5,00 €	PENNETTE al ragout di carne
6,00 €	TORTELLINI con panna e prosciutto
8,00 €	COTOLETTA di pollo con patatine fritte *
5,00 €	HAMBURGER MINI (cheeseburger o hamburger) con patatine fritte *
7,00 €	NUGGETS DI POLLO con patatine fritte *

INSALATE

MEDRANO Insalata mista, uovo sodo, crostini, fontina, mais, pancetta scottata	12,00 €
CAPRESE Mozzarella di Bufala Campana, pomodori, basilico e origano	
ORFEI Salmone affumicato, insalata, rucola, mais, crostini, gamberetti, olio e limone	

DESSERT

7,00 €	CHEESECAKE ai frutti di bosco
8,00 €	TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE e fragole fresche marinate
6,00 €	TIRAMISÙ
7,00 €	CREME BRULÈ al pistacchio
7,00 €	MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
5,00 €	SORBETTO al mandarino di Gagliuli o al limone e zenzero
8,00 €	GANACHE al limone e cioccolato bianco, fragole e crumble al cocco
8,00 €	CREMOSO CON FONDENTE GIANDUJA browie alle nocciole e alibocche caramellate al gin
8,00 €	COPPA DI GELATO alla Nocciola piemontese mousse al caffè e muesli croccanti

Coperto: 2,00 €

SECONDI PIATTI

25,00 €	COSTATA DI MANZO Garronese Veneta alla griglia (450gr con osso)
20,00 €	TAGLIATA DI MANZO Garronese Veneta con olive riviera, pomodori secchi e salsa al grana (250 gr)
22,00 €	GRIGLIATA DI CARNI MISTE salamella di suino, costolette d'agnello, costine di suino e tagliata
22,00 €	COSTOLETTE DI AGNELLO al timo nella sua salsa
16,00 €	FILETTO DI MAIALE avvolto nella pancetta con cipollotti al Lugana
17,00 €	BRANZINO alla griglia (circa 500 gr)
16,00 €	FILETTO DI ORATA in vasocottura al vapore con pomodorini e zucchine
16,00 €	TAGLIATA DI TONNO in crosta di sesamo con marmellata di arance
24 € (a persona)	GRIGLIATA mista di Pesce di Mare *
17,00 €	GRANFRITTO di Mare *

HAMBURGER

15,00 €	STRONGEST MAN 200 gr di carne di manzo con Mozzarella di Bufala, Cipolle Rosse caramellate, pancetta grigliata e pomodorini confit - patatine fritte
16,00 €	SPECIAL 200gr di carne Black Angus, scamorza affumicata, pancetta grigliata, salsa salata al pistacchio e cipolle caramellate - patatine fritte
16,00 €	POLPO BURGER Polpo arrostito, insalata, salsa rosa, bacon croccante e zucchine alla griglia. Bun al nero di Seppia

CONTORNI

5,00 €	PATATE FRITTE *
6,00 €	SPINACI al burro e scaglie di grana
6,00 €	PATATE SALTATE al rosmarino
6,00 €	INSALATA MISTA
6,50 €	VERDURE GRIGLIATE

I NOSTRI VINI

BOTTIGLIA DA 0,75 LT

VINO BIANCO "CIRCO DEL GUSTO"	15,00 €
Trebbiano di Lugana IGT	
VINO ROSSO "CIRCO DEL GUSTO"	18,00 €
Bardolino Classico DOC	

BEVANDE

VINI ALLA MESCITA

Vino bianco della casa Serenello — 0,25 0,5 1 L	4,5 8 13 €
Vino rosso Collina — 0,25 0,5 1 L	4,5 8 13 €
Vino bianco frizzante Bizzarro — 0,25 0,5 1 L	5,5 8 15 €

BIRRA ALLA SPINA

Birra Stella Artois Premium Lager 5,2% alc. — 0,25 0,4 1 L	3 5 13 €
Birra Leffe Rouge Belgian Ale 6,6% alc. — 0,33 L	5,00 €
Birra Hoegaarden Belgian Blanche 4,6% alc. — 0,25 0,5 L	3 6 €

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
3,00 €	SUCCHI DI FRUTTA albicocca, ananas, arancia, ace, mela, pesca, pera
3,00 €	BIBITE IN LATTINA Coca Cola, Cola Zero/Light, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tè, Schweppes
3,50 €	APERITIVI NAZIONALI San Bitter, Gingerino, Crodino
5,50 €	Campari soda, Aperol Spritz, Hugo, Chiarè Spritz
8,00 €	Rum cola - Gin tonic/lemon
8,00 €	Mojto - 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

1,50 €	CAFFETTERIA Espresso
2,00 €	Cappuccino, Cioccolato, Tè
2,50 €	Latte macchiato
3,00 €	Gelato affogato

* Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati in mancanza del prodotto fresco

il CIRCO
del
GUSTO