



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
lg 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.

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:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾;
 - maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - 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:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - 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:
 - olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;
 - 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;
 - lattolo.
 - 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* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsia*), 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 confortevolmente 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.

SIGNORE E SIGNORI, GRANDI E PICCINI



il CIRCO del GUSTO

RISTORANTE e PIZZERIA

MENU

ITALIANO

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

- 7,50 € — MARGHERITA Mozzarella, Pomodoro, Basilico 1-7
- 11,50 € — BUFALINA Mozzarella, Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana 1-7
- 6,50 € — MARINARA Pomodoro, Aglio, Origano 1-7
- 8,50 € — WÜRSTEL Pomodoro, Mozzarella, Würstel 1-7
- 9,50 € — PAPERINO Pomodoro, Mozzarella, Würstel e Patatine fritte 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 € — PROSCIUTTO e FUNGHI Pom., Mozz., Champignon freschi, Prosciutto cotto 1-7
- 10,00 € — CAPRICCIOSA Pom., Mozz., Prosciutto cotto, Champignon freschi, Carciofi 1-7
- 10,50 € — QUATTRO STAGIONI Pom., Mozz., Champignon freschi, Cotto, Olive, Carciofi 1-7
- 9,50 € — CALZONE Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi 1-7
- 10,00 € — 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
- 11,50 € — 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
- 9,00 € — PARMIGIANA Pomodoro, Mozzarella, Grana, Melanzane 1-7
- 13,50 € — FRUTTI DI MARE Pomodoro, Frutti di Mare 1-2-4-7-14
- 10,50 € — QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, Mozzarella, Ricotta di Malga, Gorgonzola, Parmigiano 1-7
- 10,00 € — VEGETARIANA Pomodoro, Mozzarella, Verdure di stagione grigliate 1-7
- 9,50 € — TONNO e CIPOLLE Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle Rosse 1-4-7



- 14,00 € — CLOWN Pomodoro, Mozzarella di Bufala, pomodorini, Tonno Crudo, Olive taggiasche, Capperi 1-4-7
- 12,00 € — TRAPEZISTA Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Burrata, Salamella cotta 1-7
- 12,00 € — NANO PIÙ ALTO DEL MONDO Pomodoro, Mozzarella, Cotto affumicato dopo cottura, Ricotta del Baldo, Peperoni 1-7
- 13,00 € — ORSO BALLERINO Pom., Mozzarella, Bresaola, Rucola, Pomodorini confit e grana 1-7
- 15,00 € — PIZZA DELL'ARCHITETTO Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salamella, Porcini, Tartufo Nero, formaggio Monte Veronese 1-7

PIZZE BIANCHE

- 12,00 € — ACROBATA Mozzarella, Burrata, Prosciutto crudo, Aglio 1-7
- 11,50 € — LEONE Mozzarella, Scamorza, Champignon freschi, Patate, Speck 1-7
- 12,00 € — RING MASTER Mozz., Salsiccia, Pomodorini, Cipolla Rossa, Grana e Basilico 1-7

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

- 13,50 € — MARADONA Mozzarella di Bufala, Friarielli (cime di rapa sott'olio) e salsiccia sgranata 1-7
- 16,00 € — MARI E MONTI Pomodoro, Mozzarella, Salmone affumicato, Tonno crudo, Porcini, Gamberi, Burrata 1-2-4-7-14
- 13,50 € — MARECHIARO Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Acciughe del Cantabrico, Pomodorini confit e capperi 1-4-7
- 15,00 € — PULCINELLA Mozzarella di Bufala, Zucchine grigliate, code di gamberi, Pomodorini e rucola 1-2-7
- 13,50 € — RIPIENO NAPOLETANO nel ripieno: salamino piccante, ricotta, mozzarella e grana; fuori: bufala, basilico 1-7
- 13,50 € — 'O SOLE MIO Focaccia condita dopo cottura con Mozzarella di Bufala, Pomodorini, grana, prosciutto cotto, olive e rucola 1-7

SPECIALE AI 5 CEREALI

- 16,00 € — FUNAMBOLO Gamberi a pezzi, grana in cottura, basilico e pomodorini 1-2-7
- 12,50 € — DONNACANNONE Scamorza, pancetta, funghi, grana in cottura e rosmarino 1-7
- 12,50 € — DUMBO Melanzane, mozzarella, pomodorini e prosciutto crudo 1-7
- 12,50 € — BARNUM Mozzarella, mortadella, acciughe e basilico 1-4-7

NEW!

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

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

AGGIUNTA: Mozzarella senza lattosio +2€

PIZZE SPECIALI

- 11,00 € — DOMATORE Pom., Mozz., Uova, Pancetta croccante, Grana 1-3-7
- 12,00 € — PRESTIGIATORE Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Aglio, Champignon freschi, Salamino, Grana, Prezemolo 1-7
- 11,50 € — MANGIAFUOCO Pomodoro, Mozzarella, Cipolla Rossa, Salamino piccante, Gorgonzola, Peperoni grigliati 1-7
- 12,00 € — 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
- 13,00 € — BIRILLO Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Gamberetti, Pomodorini, Rucola, Basilico 1-2-7
- 13,00 € — LA FOCA Mozzarella, Burrata, Granella di Pistacchio, Mortadella 1-7-8
- 11,50 € — GIRAFFAS Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Champignon freschi, Prosciutto cotto, Cipolla rossa 1-4-7
- 11,50 € — ELEFANTE Pom., Mozzarella, Patate, Pancetta, Rosmarino 1-7
- 12,00 € — TIGRE Pom., Mozzarella, Carpaccio di Manzo, Pomodori secchi, Peperoni grigliati 1-7

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



ANTIPASTI



- CARPACCIO DI TROTA REGINA AFFUMICATA** 1-2-3-4-7 — 18,00 €
agli agrumi con spuma al passion fruit e frolla salata al nero
- POLPO CROCCANTE** al sesamo con purea di patate viola e porro fritto 4-7-11 — 18,00 €
- TARTARE DI TONNO** al lime e salsa di soia con crackers di pane croccante al sale nero 1-4-6 — 18,00 €
- BIS DI LAGO** luccio in salsa e alborelle in carpione con polenta morbida 4-8 — 16,00 €
- TRIS DI TARTARE DI GAMBERI** viola, rosa e rosso 4-2 — 22,00 €
- SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE VERACI** con crostini croccanti all'aglio 1-4-14-13 — 18,00 €
- INSALATA DI MARE** (seppie, calamari, canestrelli, cozze e vongole) con patate e pomodorini 14-4-13 — 20,00 €
- BRESAOLA DI TONNO AFFUMICATO** con vinaigrette al mirtillo nero e sesamo croccante 11-4-9 — 20,00 €
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI** con Burrata di Andria e pesto di pistacchi 7-8 — 15,00 €
- TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI** con giardiniera e focaccia nostrana 7-1-9 — 18,00 €
- CARPACCIO DI MANZO** con tartufo e scaglie di formaggio Monte Veronese 7 — 18,00 €
- TARTARE DI MANZO** con lamponi, cipollotto di Tropea e vinaigrette al Mango 1-6 — 18,00 €

PRIMI PIATTI

- 18,00 € — **SPAGHETTI** alle acciughe del Mar Cantabrico, burro di malga e tartare di gambero rosso al lime 7-4-2-1
- 16,00 € — **BIGOLI** alla sarde di lago, scorza di lime e pomodori confit 4-1
- 20,00 € — **RISOTTO** al basilico e zenzero con battuta di scampi 4-2-9-7
- 20,00 € — **SPAGHETTI** alle vongole veraci 1-13
- 18,00 € — **TORTELLO** ripieno di pesce persico affumicato, burro di malga e vellutata di datterini 1-4-3-7
- 22,00 € — **SPAGHETTI** alla chitarra all'astice e pomodorini 1-3-2-9
- 22,00 € — **BAVETTE** di grano di Sicilia allo scoglio 1-2-4-14-9
- 20,00 € — **FUSILLI** di pasta fresca ai ricci di mare, arancia e bottarga di muggine 1-3-2-14-7
- 16,00 € — **PAPPARDELLE** con ragù al coltello di coniglio, olive taggiasche e pomodorini 1-3-9-7
- 16,00 € — **TAGLIATELLE** semi integrali al ragout d'anatra e porcini 1-7-9
- 16,00 € — **MACCHERONCINI** alla salsiccia, fiori di zucca e scaglie di Bagoss gratinate 1-3-7

MENU BABY

- 7,00 € — **SPAGHETTI** con pomodoro e basilico 1
- 7,00 € — **PENNETTE** al ragout di carne 1-9
- 8,00 € — **TORTELLINI** con panna e prosciutto 1-7-9
- 7,50 € — **HAMBURGER MINI** (cheeseburger o hamburger) con patatine fritte * 1-7
- 9,00 € — **COTOLETTA** di pollo con patatine fritte * 1-6
- 9,00 € — **NUGGETS DI POLLO** con patatine fritte * 1-6
- 9,00 € — **PASTICCIO DI LASAGNE AL FORNO** 1-9-7-3

INSALATE

- ORFEI** Tonno fresco, insalata, rucola, mais, crostini, gamberetti, olio e limone 3-4
- MEDRANO** Insalata mista, uovo sodo, crostini, fontina, mais, pancetta scottata 3
- CAPRESE DI BUFALA** con pomodori confit e pomodorini 7
- CRUDO DI PARMA** 24 mesi e melone

16,00 €

DESSERT

- 7,00 € — **TIRAMISÙ** con scaglie al cioccolato fondente 1-3-7
- 8,00 € — **SEMIFREDDO** al mango e cioccolato fondente con mandorle tostate e caramello salato 7-8
- 6,00 € — **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** con crumble croccante alle nocciole 7-8-1
- 8,00 € — **SOUFFLE ALLA GIANDUIA** con salsa ai lamponi 3-7-1
- 8,00 € — **MOUSSE AL PISTACCHIO** e sfera al cioccolato fondente 8-7
- 5,00 € — **SORBETTI E GELATI VARI** 3-7

Coperto: 2,50 €

SECONDI PIATTI

- 18,00 € — **FILETTI DI SALMERINO** del Garda alla griglia
- 18,00 € — **FILETTO DI TROTA** dorato alle erbe con maionaise al wasabi 4-6-1-7
- 20,00 € — **TAGLIATA DI TONNO** in crosta di sesamo con marmellata d'arancia 4-11
- 18,00 € — **FILETTO DI BRANZINO** in guazzetto con patate, pomodorini confit e olive taggiasche 4-9-2
- 20,00 € — **FILETTO DI ROMBO** con datterino giallo, peperoni friggitielli ed erba cipollina 4-9-2
- 25,00 € — **GRIGLIATA MISTA DI MARE** (seppie, gamberoni, scampi, tonno, capasanta, branzino) 4-2-14
- 20,00 € — **SAUTÉ DI GAMBERONI** alla busara 2-1
- 20,00 € — **TAGLIATA DI MANZO** su letto di rucola e scaglie gratinate di Bagoss 7
- 25,00 € — **COSTATA DI MANZO** alla griglia (500gr)
- 18,00 € — **PETTO D'ANATRA** scottato agli agrumi
- 24,00 € — **FILETTO DI MANZO** ai porcini e tartufo 9-7

HAMBURGER SPECIAL 1-8-7-9

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

CONTORNI

- 6,00 € **PATATE FRITTE** * 1
- 6,00 € **RATATUILLE DI VERDURE**
- 6,00 € **PATATE AL FORNO** al rosmarino
- 6,00 € **INSALATA MISTA**
- 7,00 € **VERDURE ALLA GRIGLIA**

I NOSTRI VINI

BOTTIGLIA DA 0,75 LT

- VINO BIANCO "CIRCO DEL GUSTO"** — 18,00 €
Trebiano di Lugana IGT
- 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, Lemonsoda, Tè, Schweppes
- APERITIVI NAZIONALI**
- 3,50 € — San Bitter, Gingerino, Crodino, Campari soda
- 6,00 € — Aperol Spritz, Hugo, Chiarè 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



il CIRCO
del
GUSTO

