

I NOSTRI PIATTI

- TABACCAIA** 12
tomino al forno, verdure miste grigliate, hummus di ceci
- MORALDO** 14
tagliata di pollo, riso basmati, zucchine grigliate, carote, pomodorini confit, salsa curry, nocciole
- LEOPOLDO**  15
carpaccio di salmone marinato, riso venere e quinoa, avocado, zucchine grigliate, crema di bufala
- SALTIMBANCO** 15
bresaola punta d'anca, misticanza, melone, polvere di olive
- FAUSTO** 14
roastbeef di nostra produzione, salsa tonnata, misticanza, capperi in frutto, cipolla agrodolce, pomodorini confit
- AURELIO**  15
gamberie calamari impanati, radicchio scottato, formaggio di fossa, 1 piada
- FEDERICO** 16
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, squacquerone, patate al forno, misticanza, melanzane sott'olio, 1 piada
- GRADISCA**  16
seppia in umido con piselli
- VOLPINA** 16
tartare di fassona condita con acciughe, crema di bufala, crumble di taralli, pomodorini secchi
- ALBERTO**  18
polipo alla piastra, riso venere e quinoa, hummus di ceci, crema di bufala, pomodorini confit, polvere di olive

ACCOMPAGNATI DA PANE FATTO IN CASA



MENÙ BIMBI

TITTA 9
pane morbido, hamburger "Fattoria Fontetto" 200 gr., con patate al forno

COTOLETTA 12
filetto di petto di pollo impanato 200 gr., con patate al forno

HAMBURGER

- 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, funghi trifolati, crema di patate, radicchio
- TRAPEZISTA**  VEGAN 14
hamburger vegano 120 gr., pomodoro, misticanza, maionese vegana

ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO, CREMA DI BLUE CHEESE E KETCHUP

CIRCUS

bistrot rimini

PANINI

- ILLUSIONISTA**  VEGAN 11
verdure miste grigliate, crema di avocado, hummus di ceci
- GIOCOLIERE** 13
roastbeef, scaglie di pecorino, cipolla caramellata, pomodorini confit, misticanza, maionese alla senape
- TRISTE** 13
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, crema di bufala, pomodoro, misticanza, glassa al balsamico
- DOMATORE** 13
straccetti di manzo alla piastra, cheddar, cipolla caramellata e misticanza
- PORCO** 13
porchetta "Fattoria Fontetto", scamorza affumicata, zucchine grigliate, misticanza, salsa chili dolce
- PASTRAMI** 14
pastrami (carne di manzo speziata), zucchine grigliate, cetriolini sott'aceto, misticanza, maionese alla senape
- GIGIONE** 14
tartare di manzo, olio tartufato, crema di bufala, funghi trifolati e rucola
- MANGIAFUOCO**  15
carpaccio di salmone marinato, crema di avocado, crema di formaggio alle erbe, zucchine grigliate, rucola

ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO, CREMA DI BLUE CHEESE E KETCHUP

PATATE AL FORNO 5

PATATE CIRCUS 7
con crema di blue cheese e bacon croccante

PIZZA GOURMET

- AGRESTE** 15
zucchine, peperoni e melanzane grigliate, pomodorini confit, scaglie di formaggio di fossa, olio al basilico
- LA GIOVANNA** 17
radicchio rosso, fondue di gorgonzola, julienne di mela, polvere di noci
- BOLOGNA CENTRALE** 17
mortadella "Favola", julienne di peperoni, granella di pistacchio, olio al basilico
- RIMINI**  18
sardoncini marinati, squacquerone, misticanza, cipolla agrodolce, glassa al balsamico
- SAN LEO** 21
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, mozzarella di bufala, rucola
- NETTUNO**  21
polipo alla piastra, crema di patate, olive taggiasche, pomodorini confit, rucola

LE NOSTRE PIZZE GOURMET HANNO UNA BASE DI FARINA DI GRANI ANTICHI E UN IMPASTO LUNGA LIEVITAZIONE

I TAGLIERI

- BOZO** 21
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, roastbeef con rucola, scaglie di grana e glassa al balsamico, pomodorini confit, salsiccia stagionata, salsiccia di cinghiale, pecorino "romagnolo", crema di blue cheese, cipolla caramellata, patate al forno, 1 piada
- TIFONE** 28
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, porchetta "Fattoria Fontetto", mortadella "Favola", pancetta arrotolata, coppa, salsiccia stagionata, salsiccia di cinghiale, olive verdi, carciofini sott'olio, filetti di melanzane, taralli, 4 tigelle
- NANDO**  49
INCLUSA 1 BOTTIGLIA DI SANGIOVESE O PROSECCO
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, roastbeef con rucola, scaglie di grana e glassa di balsamico, 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", gorgonzola, cipolla caramellata, crema di blue cheese, verdure grigliate, patate al forno, 1 piada, 2 tigelle

LE INSALATE

- VEGA** 10
misticanza, julienne di carote, pomodoro, cetriolo, frutta secca, bacche di Goji, olio al basilico
- CAPRI** 12
mozzarella di bufala, pomodoro, capperi in frutto, olive taggiasche, olio al basilico
- PANZANELLA**  12
sardoncini marinati, pane, pomodoro, cetriolo, cipolla agrodolce, aceto balsamico
- POLLO** 13
tagliata di pollo, misticanza, bacon, scaglie di parmigiano, crostini di pane, la nostra salsa caesar
- SALMONE**  15
carpaccio di salmone marinato, misticanza, arancia a vivo, pomodorini confit, frutta secca, salsa yogurt
- GAMBERO E CALAMARO**  15
gamberi e calamari impanati, misticanza, pesca, frutta secca, salsa chili dolce

ACCOMPAGNATE DA PANE FATTO IN CASA

PIADE

- SAN MARTINO** 9.5
prosciutto crudo "San Leo" 24 mesi, squacquerone, rucola
- CAVOUR** 9.5
roastbeef, pomodoro, misticanza, maionese
- TRE MARTIRI**  10
sardoncini marinati, cipolla agrodolce, misticanza
- FERRARI** 12
verdure miste grigliate, squacquerone, straccetti di manzo saltati

APERITIVO E TAGLIERI

DALLE 17.00 ALLE 21.00

Orfei

Prosciutto crudo
"San Leo", mortadella la
"Favola", coppa, salsiccia
stagionata, 2 tigelle

12

Togni

Selezione di formaggi
con miele e composta di
fichi, pane tostato

10

Medrano

Hummus di ceci,
hummus di barbietola,
pane tostato

8

Aperitivo

Tagliere aperitivo, pizza,
focaccia, finger food

1.5

1 TIGELLA 1 euro | 5 TIGELLE 4 euro

APERITIVI E COCKTAILS

| | |
|---|-----|
| Crodino / Campari Soda / San Bitter | 4 |
| Hugo | 6.5 |
| Hugo St Germain | 9 |
| Aperol e Tassoni | 7 |
| Spritz Aperol / Campari | 6 |
| Spritz Bastardo (aperol e campari) | 6 |
| Spritz Strano (aperol, succo di pompelmo, limone, granatina) | 7 |
| Spritz Tonic (aperol, succo di lime, tonica) | 7 |
| Americano | 7 |
| Negroni | 7 |
| Negroni Sbagliato | 7 |
| Negroni Bianco | 8 |
| Negrosky | 7 |
| Milano-Torino | 7 |
| Garibaldi | 7 |
| Cosmopolitan | 7.5 |
| Martini Fiero Tonic | 7 |
| Tequila Sunrise | 7 |
| Amazzonia SPECIAL (rum, vodka, arancia, mango) | 9 |
| Lo Spalato SPECIAL (whisky, Montenegro, Angostura) | 9 |

COCKTAILS ANALCOLICI

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

LONG DRINK

| | |
|-------------------------------|-----|
| Moscow Mule | 7 |
| London Mule | 7 |
| Texas Mule | 7 |
| Long Island Ice Tea | 7 |
| Japanese Ice Tea | 7 |
| Miami Ice Tea | 7 |
| Sex On The Beach | 7 |
| Sour (vodka, whisky, tequila) | 7.5 |
| Pina Colada | 7.5 |
| Dark 'N' Stormy | 7 |
| Coca rum / Cuba libre | 7 |
| Jack & Coca | 8 |
| Malibù & Coca | 8 |
| Jager & Red Bull | 8 |

| | |
|--------------------------|-----|
| Vodka Tonic / Lemon | 7 |
| Gin Tonic / Lemon | 7 |
| Gin Fizz | 7.5 |
| Gin Basil SPECIAL | 8 |

PESTATI

| | |
|--------------------------------------|---|
| Mojito / Mojito cubano | 8 |
| Caipiroska / fragola / passion fruit | 8 |
| Caipirinha | 8 |
| Rum Cooler | 8 |

FROZEN

| | |
|--|----------------|
| Pina Colada Frozen | 9 |
| Daiquiri Frozen (fragola / passion fruit) | 9 |
| Aperol Spritz Frozen | 9 |
| Campari Spritz Frozen | 9 |
| Limoncello Frozen | 9 |
| Circus | 9 con alcol 11 |
| Fragoloso | 9 con alcol 11 |
| Florida | 9 con alcol 11 |
| Light Sea Breeze | 9 con alcol 11 |

RUM / TEQUILA / WHISKY / VODKA

PER LA SELEZIONE AL CALICE
CHIEDI AL PERSONALE  da 6 a 8

BOLLICINE

| | |
|--|----|
| Prosecco DOC Treviso Brut | 22 |
| Valdobbiadene Millesimato | 25 |
| Franciacorta Brut Millesimato | 32 |
| Franciacorta Satèn Millesimato | 36 |
| Metodo Classico Chardonnay Brut Nature | 28 |
| Metodo Classico Rosè Brut (Bio) | 30 |

I BIANCHI

| | |
|------------------------------|----|
| Rubicone IGT Pinot Bianco | 22 |
| Passerina IGT | 22 |
| Verdicchio DOC Superiore | 22 |
| Malvasia IGT | 25 |
| Ribolla Gialla | 22 |
| Traminer Aromatico | 25 |
| Chablis | 32 |
| Cerasuolo d'Abruzzo (Rosato) | 25 |

I ROSSI

| | |
|---------------------------------|----|
| Rosso Rubicone IGT Sangiovese | 22 |
| Sangiovese DOC | 22 |
| Valpolicella DOC Superiore | 22 |
| Merlot Terre Siciliane IGT | 25 |
| Montepulciano d'Abruzzo Riserva | 25 |

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 |

BIRRA ALLA SPINA

| | |
|---------------------------|---|
| Maes Pils | 3,5 ^{0,3l.} - 5 ^{0,5l.} |
| Ichnusa (non filtrata) | 4 ^{0,3l.} - 6 ^{0,5l.} |
| Messina cristalli di sale | 3,5 ^{0,2l.} - 5 ^{0,4l.} |

BIRRE IN BOTTIGLIA

| | |
|-----------------------------|-----|
| San Miguel - Corona 0.33 l | 4.5 |
| Moretti "La Rossa" 0,33 l | 4.5 |
| Paulaner Weizen Beer 0,50 l | 6 |



GIN TONIC



| | |
|----------------------|------|
| BULLDOG | € 7 |
| BOMBAY SAPPHIRE | € 7 |
| TANQUERAY SEVILLA | € 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 |
| HENDRIK'S | € 7 |
| BROCKMANS | € 8 |
| SILENT POOL | € 10 |
| CITADELLE | € 8 |
| HENDICK'S AMAZONIA | € 10 |
| GENEROUS | € 8 |

Abbina la tonica che preferisci

| | |
|---|-----|
| SCHWEPES | € 2 |
| CORTESE | € 3 |
| FEVER TREE <small>(indian/mediterranea)</small> | € 3 |


