

BIRRE SPINA & BOTTIGLIA

ALLA SPINA

Messina *Cristalli di Sale*

Moretti *La Rossa*

IN BOTTIGLIA

Birradamare "Roma" Bionda

Birradamare "Roma" Rossa

Birradamare "Roma" Ipa

Birradamare "La Zia Ale"

Birradamare "Nera"

Birradamare "Fortissima"

Blue Moon "Belgian White"

40 cl

7

7

33 cl

7

7

7

7

7

7

7

Analcolici

FUNAMBOLO

succo di mela, lime,
basilico, soda

DONNA BARBUTA

frutti di bosco, fragola,
sciroppo ai fiori di sambuco,
ginger beer

ILLUSIONISTA

cedrata tassoni, menta,
carota, lime,

DANZATRICE

crodino, infuso alla pesca,
menta

€ 8



Acqua in Bottiglia
naturale o effervescente

2,5 €

Acqua alla Spina
naturale o frizzante

1,5 €

SOFT DRINK

Coca Cola	3,5 €
Coca Cola Zero	3,5 €
Aranciata Lurisia	4,0 €
Chinotto Lurisia	4,0 €
Cedrata Tassoni	3,5 €
Crodino	3,5 €

SUCCHI DI FRUTTA

Ananas	3,5 €
Mela	3,5 €
Pesca	3,5 €
Pera	3,5 €
Mirtillo	4,0 €
Pompelmo	3,5 €

Se desideri un drink che non è in lista o vuoi
personalizzarlo con una diversa base alcolica,
puoi chiedere al nostro personale di sala
SAREMO FELICI DI ACCONTENTARTI!

NUMA AL CIRCO

GIOSTRA GASTRONOMICA

DI DAVIDE GIANETTI



VINI

BOLLICINE

COCKTAILS

SPRITZ

BIRRE

DISTILLATI

SOFT DRINK

ANALCOLICI

NUMAROMA.IT
facebook & instagram

NUMAROMA.IT
facebook & instagram

DALLE 18 ALLE 20

HAPPY HOUR

I nostri drink serviti con una
selezione di deliziose focaccine
dalla gastronomia
e piccoli sfizi

SPRITZ

L'APERITIVO ALL'ITALIANA

€ 8

APEROL

aperol, prosecco, soda

CAMPARI

campari, prosecco, soda

VENEZIANO

select, prosecco, oliva

HUGO

st. germain, prosecco, menta, mela

ITALIANO

rosolio al bergamotto,
succo di pompelmo, prosecco

CON CHAMPAGNE

€ 12

VINI AL CALICE

BOLLE

Prosecco "Cuvée di Boj"

Franciacorta Ammonites Brut "Camillucci"

Champagne Robert Allait

BIANCHI

Passerina del Frusinate "Duchessa"

Pecorino "I Fauri"

Gewürtztraminer "Terre del Fohn"

ROSSI

IX Miglio Rosso Bio "Riserva della Cascina"

Chianti Meme "Fattoria di Petrognano"

Bergerac "Chateau Ladesvignes"

Bollicine, Vini
Cocktails, Distillati



BOLLIGINE

PROSECCO & CHAMPAGNE

METODO CHARMAT

Prosecco Valdobbiadene Sup. “Cuvée di Boj”
DOC ~ Prosecco
€ 22

METODO FRANCIACORTA

Ammonites Franciacorta Brut “Camillucci”
DOCG ~ Franciacorta
€ 45

“Ca’ del Bosco” Cuvée Prestige
DOCG ~ Franciacorta
€ 75

CHAMPAGNE

Rosè Brut “Gallimard”
AOC – Les Riceys
€ 68

Cuvée Reserve Brut “Robert Allait”
AOC ~ Villers-Sous-Chatillon
€ 65

Brut Premier “Louis Roederer”
AOC ~ Reims
€ 110

Extra Brut “Rémy Leroy”
AOC ~ Reims
€ 85

Extra Brut “Francis Orban”
AOC ~ Leuvrigny
€ 80

Brut Rosè “Francis Orban”
AOC ~ Leuvrigny
€ 95

VINI

ROSATI

VINI ROSATI ITALIANI

Lagrein “Marco Donati”
DOC ~ Trentino ~ 2019
€ 20

Cerasuolo d’Abruzzo “Aufinum” Valle Tritana
DOC ~ Abruzzo
€ 16

VINI

BIANCHI

VINI BIANCHI ITALIANI

Sauvignon Langhe “Neta” Ada Nada
DOC ~ Langhe ~ 2019
€ 28

Gavi I Risi “Giribaldi”
DOC ~ Gavi ~ 2019
€ 32

Chardonnay “Langhe” Giovanni Rocca
DOC ~ Langhe ~ 2019
€ 20

Gewürztraminer “Terre del Fohn”
DOC ~ Trentino ~ 2019
€ 26

Muller Thurgau “Albeggio” Marco Donati
DOC ~ Trentino ~ 2019
€ 25

Pinot Bianco “Visintini”
DOP ~ Friuli ~ 2019
€ 25

Ribolla Gialla “Visintini”
DOP ~ Friuli ~ 2019
€ 25

Conte della Vipera “Antinori”
IGT ~ Umbria ~ 2019
€ 45

Frascati 496 “De Sanctis”
DOCG ~ Frascati ~ 2019
€ 24

Passerina del Frusinate “Duchessa”
IGT ~ Lazio ~ 2019
€ 22

Esuperio Bio “Nardi”
IGT ~ Lazio ~ 2019
€ 28

Gallieno Bio “Riserva della Cascina”
IGT ~ Lazio ~ 2018
€ 30

Pecorino “I Fauri”
IGT ~ Chieti ~ 2019
€ 23

Vermentino di Gallura “Murales”
DOCG ~ Gallura ~ 2019
€ 35

Catarratto 12 Filari “Case Alte”
IGT ~ Sicilia ~ 2019
€ 32

VINI BIANCHI FRANCESI

Chablis “Domaine de La Motte”
APPELLATION CHABLIS CONTROLÉE ~ 2019
€ 42

Riesling Fruehmess “Leon Faller”
APPELLATION ALSACE CONTROLÉE ~ 2017
€ 32

VINI

ROSSI

VINI ROSSI ITALIANI

Dolcetto D’alba “Bruno Rocca”
DOC ~ Alba ~ 2019
€ 26

Barolo “Giovanni Rocca”
DOCG ~ Barolo ~ 2015
€ 58

Pinot Nero “Centa” Marco Donati
IGT ~ Dolomiti ~ 2019
€ 25

Teroldego Rotaliano “Sangue di Drago” Marco Donati
DOC ~ Trentino ~ 2017
€ 45

Valpolicella Classico “Massimago”
DOC ~ Valpolicella ~ 2018
€ 28

Merlot “Roncus”
DOC ~ Friuli ~ 2017
€ 28

Chianti Meme “Fattoria di Petrognano”
DOCG ~ Chianti ~ 2018
€ 22

Morellino Scansano “Roccapesta”
DOCG ~ Scansano ~ 2018
€ 35

Le Serre Nuove “Ornellaia”
DOC ~ Bolgheri ~ 2017
€ 100

Iuno “De Sanctis”
IGT ~ Lazio ~ 2019
€ 30

Cesanese di Olevano Superiore “Giacobbe”
DOC ~ Lazio ~ 2019
€ 28

IX Miglio Rosso Bio “Riserva della Cascina”
IGT ~ Lazio ~ 2019
€ 22

Montepulciano d’Abruzzo “Tritano” Valle Tritana
DOC ~ Abruzzo ~ 2016
€ 22

Primitivo “Morella”
DOP ~ Manduria ~ 2018
€ 28

Cannonau di Sardegna Riserva “Il Muto” Montespada
DOC ~ Sardegna ~ 2015
€ 36

Etna Rosso “Tiade” Bio Marchese delle Saline
DOC ~ Etna ~ 2018
€ 38

VINI ROSSI FRANCESI

Syrah “Herbe Sainte”
Pays d’Oc ~ 2019
€ 18

Bergerac “Chateau Ladesvignes”
Côte de Bergerac ~ 2018
€ 22

Cocktails

SIGNATURE

GIOCOLIERE

Rum speziato, Sciroppo alla curcuma,
Miele, Lime, Zenzero, Ginger ale

DONNA CANNONE

Vodka, Vermouth lillet rosé, Sciroppo ai fiori
di sambuco, Tonica al pompelmo rosa

EQUILIBRISTA

Gin, Infuso all’earl grey,
Sciroppo al basilico, Lime, Zenzero

SPUTAFUOCO

Mezcal, Tequila, Passion fruit,
Lime, Tintura di habanero

DOMATORE

Whisky, Vermouth carpano antica formula,
Angostura bitter

TRAPEZISTA

Vodka, Blu curaçao, Lime, Rosmarino,
Mirtillo, Ginger ale

CLOWN

Vodka, Polpa di fragole, Tonica royal bliss
allo yuzu, Caramelle gommose

MIMO

Gin, Campari, Rabarbaro zucca,
Cedrata tassoni, Menta

ACROBATA

Gin, Sciroppo alla curcuma, Ginger beer
evia j. gasco, Rosmarino, Ginepro

€ 12

CLASSIC

Negroni: gin, vermouth carpano
classico, campari

Old Fashioned: rye whiskey,
zucchero, angostura bitter

Gin Tonic: gin, tonica premium

Dry Martini: gin, vermouth
carpano dry, oliva

Bloody Mary: vodka, succo di
pomodoro, mix di spezie, limone,
sedano

Mojito: rum bianco, lime,
zucchero di canna, menta, soda

Maragarita: tequila,
cointreau, lime, sale

Manhattan: rye whiskey,
vermouth carpano classico,
angostura bitter

Cosmopolitan: vodka, cointre-
au, succo di cranberry, lime

Moscow Mule: vodka, lime,
ginger beer

Americano: vermouth carpano
classico, campari, soda

Daiquiri: rum bianco, sciroppo
di zucchero, lime

Blue Moon: gin, creme de violet,
limone

€ 10

AMARI	€/4 cl		
JLimoncello Capri	6	Amaretto di Saronno	6
Jagermeister	8	Amaro Formidabile	9
Amaro Del Capo	8	GRAPPA	€/4 cl
Mirto Rosso Sophia	6	Nonnino Friulana	6
Sambuca Molinari	6	1933 — barricata	6
Amaro Ferrochina Baliva	8	Berta Tre Soli — invecchiata	25

VINI DA DESSERT	€/4 cl		
Recioto Valpolicella	8		
Sauternes Kressmann Res.	9		
Ratafià Toro	6		
Petit Manseng	9		
Malvasia Passito La Stoppa	9		
Vin Santo March. Antinori del Chianti	9		

WHISKY/WHISKEY	€/4 cl		
Jameson	8		
Johnnie Walker 'black label'	10		
Nikka Super Old 43	16		
Oban 14 y.	18		
Lagavulin 16 y.	20		

RUM	€/4 cl		
Bacardi C.B.	7		
Diplomatico	12		
Clement Xo Agricole Martinica	18		
COGNAC	€/4 cl		
Francois Peyrot Vsop Old 12	14		
Remy Martin Vsop	14		

ARMAGNAC	€/4 cl		
Samalens	14		
VODKA	€/4 cl		
Ketel One	10		
Grey Goose	10		
Belvedere	12		
TEQUILA	€/4 cl		
Hendrick’s		10	
Cuervo	8		
El Jimador	10		
Patron Reposada	18		
GIN	€/4 cl		
Bombay	8		
Tanqueray	8		

