

APRE A ROMA NUMA AL CIRCO, GIOSTRA GASTRONOMICA DI CHEF CIANETTI

22 Dicembre 2020



ROMA – Ha alzato il sipario il nuovo locale dello chef **Davide Cianetti**: Numa al Circo. Il nome di questo nuovo ristorante è un omaggio alla storia di Roma, chiaro il riferimento al secondo Re di Roma e al Circo Massimo, il maestoso complesso architettonico situato vicino al ristorante.

Lo storico luogo all'aperto destinato alle corse dei carri e ad altri spettacoli popolari, è stato fonte d'ispirazione per il pay off 'Giostra Gastronomica' che sottolinea anche la vivacità della proposta food&beverage di Davide Cianetti. È proprio intorno al mondo del circo che Repubblica Gastronomica, società di brand identity specializzata in ambito food&beverage, ha ideato e sviluppato tutta la visual identity.

Dal cilindro – si legge in una nota – l'executive chef ha tirato fuori un format che pone al

centro dello spettacolo la clientela che potrà vivere il locale durante tutta la giornata, non appena sarà possibile, secondo una visione internazionale. Solo qualche mese fa lo chef Cianetti era pronto ad intraprendere una nuova avventura a Miami ma, a causa della pandemia, è dovuto rientrare a Roma e con il supporto di Michael Longo, ha deciso di concretizzare il suo sogno d'oltreoceano nella Capitale. L'ubicazione del ristorante si sposa benissimo con l'idea del format: il Circo Massimo e l'Aventino sono dei punti di riferimento per i romani e i turisti, senza contare poi la presenza della Fao.

Numa al Circo è stata realizzata da RPM Proget in un'ottica eco- friendly: sono stati impiegati legno, vetro e materiali di recupero come le cementine riprese in una villa antica e tagliate a forma di rombo per ricreare il pavimento del circo. Tutto è stato studiato per impattare nel minor modo possibile sull'ambiente, limitando l'uso della plastica e promuovendo l'utilizzo di materiali riciclabili anche nel servizio.

Duecento i metri quadri per 100 posti a sedere (50 secondo la normativa Covid) che vanno dal dehors caratterizzato da un giardino verticale, alla parte interna. Entrando nel locale l'attenzione è catturata dal grande banco che dal Cocktail bar prosegue nella Salumeria, per arrivare poi alla Pizzeria e alla Dispensa dei dolci con tante torte a vista. La sala è spaziosa, accogliente e confortevole, un luogo ideale da vivere e gustare in ogni momento della giornata.

Sono tanti gli 'spettacoli gastronomici' a cui prendere parte da Numa al Circo: dalla pizzeria al cocktail bar, dalla salumeria alla cucina. Tutte le proposte sono realizzate sotto l'occhio attento dell'executive chef Davide Cianetti: "Il servizio sarà informale e di qualità, il cliente da noi non si dovrà sentire in soggezione e potrà mangiare quello che vuole quando vuole. Nel post covid la socialità sarà importantissima e per questo voglio che durante un pranzo di lavoro, un brindisi di piacere o un brunch domenicale con la famiglia le persone si sentano sempre le benvenute da Numa al Circo".

L'offerta del nuovo ristorante, autentica e priva di orpelli, è una grande manifesto delle eccellenze italiane, soprattutto di quelle laziali. Nel corso degli anni lo chef ha selezionato i fornitori e i produttori di qualità che lo hanno accompagnato nelle sue esperienze professionali. Tra questi Hqf che fornirà il marango allevato nel Lazio; non mancherà il pecorino romano, il prosciutto di Bassiano e una selezione dei prodotti Agnoni. Un'attenzione particolare sarà data alle referenze agricole di aziende laziali che hanno subito delle catastrofi naturali e che hanno ripreso l'attività, come quella produttrice delle patate di Leonessa fortemente colpita dal terremoto del 2016.

Dalla Salumeria si potranno assaggiare Prosciutti e insaccati accompagnati da gnocco fritto

come il Prosciutto di Bassiano, la Porchetta dei Castelli Romani e la Carne secca di Manzo Kosher, un tipico affettato della cucina ebraico-romanesca. Non mancherà una Selezione dei formaggi del territorio con miele e mostarde.

Le specialità romane trionferanno nelle paste fresche fatte in casa: Tonnarelli Cacio e Pepe, Strozzapreti all'Amatriciana, Mezzemaniche alla Carbonara e Fettuccine alla Gricia con i carciofi. Nei secondi di carne primeggerà un must dello chef: il Maialino di latte in porchetta con senape di pomodoro verde e patate al pecorino ma non sarà da meno la Costata di Marango alla griglia con patate arrosto e le Costine di Vitello alla cacciatora con broccoletti. Dalla vigna arriveranno sulla tavola i contorni tipici della campagna laziale: Puntarelle alla romana con salsa di alici e aglio, Carciofo alla romana, Cicoria ripassata o all'agro e Patate di Leonessa arrosto. Ogni occasione sarà buona per concedersi un assaggio della Crostata di ricotte e visciole, della Sacher classica e della Torta di mele e cannella: alcune delle tante torte a vista disponibili nella Dispensa dei dolci.

Riflettori puntati anche sulla Pizzeria realizzata in collaborazione con il maestro Fabio Caravella. L'impasto della pizza di Numa al Circo sarà preparato con una miscela di farine naturali e steso a mano per dare vita a una pizza romana che accoglie topping e ingredienti di qualità. Suddivise tra Rosse e Bianche, le pizze andranno dalle più classiche come la Regina Margherita con filetti di pomodoro e mozzarella fiordilatte sfilacciate a mano alla Roma con carciofi alla brace, pomodori semiseccchi e scaglie di pecorino, fino ad arrivare alla Pizza Fritta con broccoletti e salsiccia di Monte San Biagio. Dalla cucina alla pizzeria, in tutti i piatti di Davide Cianetti protagonisti saranno gli ingredienti che verranno esaltati dallo chef per creare delle emozioni al palato attraverso una diversificazione delle consistenze e un sapiente gioco di texture.

Vino e cocktail saranno parte integrante del menù di Numa al Circo, come testimonia la grande vineria a vista. La carta dei vini toccherà tutta l'Italia con qualche incursione nelle bollicine francesi, grandi e piccole maison da degustare anche alla mescita. La drink list sarà composta dai cocktail intramontabili, più bevuti al mondo come l'Old Fashioned, il Margarita, il Dry Martini e Signature "circensi" tra queste il Giocoliere con Rum speziato, sciroppo alla curcuma, miele, lime, zenzero, ginger ale e il Clown con Vodka, polpa di fragole, tonica royal bliss allo yuzu, caramelle gommose. Disponibili anche distillati, spritz, birre alla spina e in bottiglia.