

B

ROOF

FOOD LIST

"Racconti di viaggio"

Ogni viaggio è come un piatto, un mix di ingredienti che si fondono per creare un'esperienza unica: luoghi, persone, tradizioni, forme d'arte e sapori.

Abbiamo racchiuso una piccola parte di mondo in questo menu, come omaggio a tutti i nostri ospiti, senza mai dimenticare il nostro Carattere Toscano, creando un 'viaggio all'interno del viaggio', per darvi un assaggio delle migliori pietanze create appositamente dagli Chef delle nostre strutture.

Each journey is like a dish, a mix of ingredients that create a unique experience: places, people, traditions, art and flavours.

We put a small part of the World into this menu, as a tribute to all our Guests, without forgetting our "Carattere Toscano" creating a 'journey within the journey', to give you a tasting of the best dishes created by the Chefs of all our Venues.

FOOD LIST

Lunch

Tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:00 Everyday from 12.30am to 2pm

B-ROOF SPECIAL

GRAN TAGLIERE CARATTERE TOSCANO

Salumi del territorio toscano e formaggi DOP (pecorino morbido buccia rossa, pecorino stagionato al fieno, ciliegina di bufala campana)

Selection of Tuscan cured meats and mixed DOP cheeses (soft red skin pecorino, hay matured pecorino, Campania buffalo cherry)

25
euro

YIRGACHEFFE

Hummus di ceci, pinzimonio di verdure, carpaccio di pomodori rossi e avocado condito

Chickpea hummus, vegetable dip, red tomato carpaccio and seasoned avocado

25
euro

BREAD EXPERIENCE

NORDIC BAGEL

Pane scuro ai semi, caprino al coriandolo, salmone affumicato alta qualità, germogli di soia

Dark seeded bread, goat cheese with coriander, high quality smoked salmon, soy sprouts

15
euro

FOCACCIA MEDITERRANEA

Focaccia all'olio, prosciutto Toscano DOP, pecorino fresco Busti, pomodori secchi, origano e aceto balsamico di Modena

Focaccia with oil, Tuscan PDO ham, fresh Busti pecorino cheese, dried tomatoes, oregano and balsamic vinegar from Modena

15
euro

ENGLISH SANDWICH

Pan carrè tostato (3 strati), roast-beef alla senape, formaggio cheddar, lattuga insalata, senape antica, olio evo di Pietrafitta

Toasted bread (3 layers), roast beef with mustard, cheddar cheese, lettuce, ancient mustard, extra virgin olive oil from Pietrafitta

15
euro

CROQUE B-ROOF

Pan carrè al latte (2 strati), prosciutto cotto superiore, provola affumicata, salsa al tartufo

Milk bread (2 layers), cooked ham, smoked provola, truffle sauce

15
euro

MAXI TOAST

Maxi toast con prosciutto cotto e fontina + drink a scelta

Maxi toast with cooked ham and fontina cheese + drink of your choice

12
euro

SALADES

PIETRAFITTA

Tartare di barbabietola, panna acida, erba cipollina, pop corn di ceci
Beetroot tartare, sour cream, hives, chickpea popcorn

18
euro

OLTRARNO

Petto di pollo panato ai corn flakes, pomodoro cuore di bue,
germogli di rucola, salsa al peperoncino
Chicken breast breaded with corn flakes, sliced tomato heart of ox,
rocket sprouts, chilli sauce

18
euro

ROCCAMARE

Germogli di insalata coltellato, gamberi alla brace, cipolla rossa
marinata, sedano bianco, pomodorini colorati, salsa di mango
Stabbed salad sprouts, grilled prawns, marinated red onion,
white celery, colorful cherry tomatoes, mango sauce

18
euro

GOLDEN HOUR

The Aperitivo

Tutti i giorni dalle 18:30 alle 21:30 Everyday from 6.30pm to 9:30pm

UNA PINSA GOURMET A SCELTA TRA
A GOURMET PINSA TO CHOOSE FROM

- ▶ Cubetti di Zucca, fonduta di Taleggio, Rigatino croccante
Pumpkin cubes, Taleggio fondue cheese, crunchy Rigatino
- ▶ Stracchino, Mortadella, Pesto di Pomodori secchi
Stracchino cheese, Mortadella, Dried Tomatoes Pesto
- ▶ Marinara con le acciughe al finocchietto
Marinara with anchovies and wild fennel

25
euro

Pinna & Bollicine
Pinna & Bubbles

Pinna & Cocktail
Pinna & Cocktail

28
euro

Elenco allergeni

Allergen list

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
1. Cereals containing gluten, namely: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derived products.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
2. Shellfish and shellfish products.
3. Uova e prodotti a base di uova.
3. Eggs and egg products.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
4. Fish and fish products.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
5. Peanuts and peanut products.
6. Soia e prodotti a base di soia.
6. Soy and soy products.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
7. Milk and milk-based products (including lactose).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, fruit nuts Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
9. Celery and celery-based products.
10. Senape e prodotti a base di senape.
10. Mustard and mustard products.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
11. Sesame seeds and sesame seed products.
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂.
12. Sulfur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
13. Lupines and lupine products.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
14. Shellfish and shellfish products.

