

B

ROOF

FOOD LIST

📷 B_roof

| Wifi user: ghbfirenze psw: 2024

FOOD LIST

Lunch

Tutti i giorni dalle 12.15 alle 14.30
Everyday from 12.15pm to 2.30pm

GRAN TAGLIERE CARATTERE TOSCANO

Salumi del territorio italiano e toscano con formaggi dop
accompagnato da mostarde e noci

Charcuterie from the Italian and Tuscan territory with
DOP cheeses accompanied by Mostardas and nuts (7,8,10)*

25
euro

SCHIACCIATA TOSCANA

Mortadella bologna, pesto di pistacchi, scamorza affumicata e
scarola bianca condita

Tuscan Schiacciata bread with Bolognese Mortadella, pistachio pesto,
smoked scamorza cheese, white seasoned escarole (1,8,7)*

18
euro

PANE AI SEMI

Frusta di farina integrale ai semi con salmone affumicato
agli agrumi, feta, lattughino e maionese all'aneto

Whole grain seeded bread with citrus infused smoked salmon,
feta, lettuce and dill mayonnaise (1,8,7,3)*

16
euro

MAXI TOAST

Fette di pan carrè con provola e prosciutto cotto arrosto
accompagnato da spiedini di giardiniera

Slices of pan carrè with provolone cheese and roasted ham
accompanied by pickles skewers (1,7)*

14
euro

GOLDEN HOUR

The Aperitivo

Tutti i giorni dalle 19.30 alle 21.30
Everyday from 7.30 pm to 9.30 pm

GRAN TAGLIERE CARATTERE TOSCANO

Salumi del territorio italiano e toscano con formaggi dop
accompagnato da mostarde e noci

Charcuterie from the Italian and Tuscan territory with
DOP cheeses accompanied by Mostardas and nuts (7,8,10)*

25
euro

PINSE

Pinsa con scarola ripassata all'olio,
focchi di gorgonzola e fresco di tartufo nero

Pinsa with escarole sautéed in oil,
gorgonzola flakes and fresh black truffle

18
euro

Pinsa con pesto di cavolo nero scaglie di pecorino romano,
foglie di lardo stagionato e pepe nero tostato

Pinsa with black cabbage pesto, slivers of Pecorino Romano
cheese, seasoned lard slices and roasted black pepper

18
euro

Pinsa all'Amatriciana

Pinsa all'Amatriciana

18
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, bar ley, 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.

