





—
B

ROOF

MENU DINNER

Antipasti Starters

- Spaghetto di zucchine freddo di pomodoro condito e i gamberi rossi marinati** 22.00€ 
Cold courgette spaghetti with tomato sauce and marinated red prawns (2, 4)*
- Tartare di manzo Fassone, cipolla rossa marinata, salsa alla senape e la nostra giardiniera di verdure** 24.00€ 
Tartare of Fassone beef, marinated red onion, mustard sauce and our vegetable giardiniera (9, 10)*
- Capesante arrostate al timo con ketchup di peperoni rossi, briciole di amaretti, variazione di capperi ed olive infornate** 24.00€ 
Thyme-roasted scallops with red pepper ketchup, macaroon crumbs, caper variation and olives cooked in the oven (2, 4, 14)*
- Caviale di Melanzane al limone e maggiorana mozzarella di bufala e salsa di Bloody Mary ghiacciato** 19.00€ 
Caviar of lemon and marjoram aubergine, buffalo mozzarella and frozen bloody mary sauce (7, 9)*

Primi Piatti First Courses

- Plin ripieni di pescatrice ai fili di zafferano e pesche tabacchiere marinate al thè** 26.00€
Plin stuffed with angler fish with saffron and tea-marinated nectarines (1, 3, 4)*
- Gnocchetti di patate rosse bianco di vongole e tintura di friggittelli** 24.00€
Red potato gnocchi with clams and friggittelli tincture (1, 3, 14)*
- Taglierino fresco delle 30 uova ed il tartufo nero del Mugello al burro salato** 26.00€
Fresh taglierino of 30 eggs and the black Mugello truffle in salted butter (1, 3, 7)*
- Pici, carni nel coccio e pecorino stagionato** 23.00€
Pici, meat cooked in earthenware and seasoned pecorino cheese (1, 7, 9)*

Secondi Piatti

Second Courses

Cuore di merluzzo nel cartoccio con pomodorini, olive nere, fresco di origano, capperi e funghi 26.00€ (X)
Cod fillet in foil with cherry tomatoes, black olives, fresh oregano, capers and mushrooms (2, 4)*

Lombo di agnello all'olio menta e salsa di mirtilli 28.00€ (X)
Lamb loin with mint oil and blueberry sauce

Filetto di vitella cotto a bassa temperatura marinato al verde, panzanella e salsa di aceto di lamponi 23.00€
Veal Fillet cooked at a low temperature marinated in green, panzanella and raspberry vinegar sauce (9)*

Galletto disossato con salsiccia Toscana, peperoni e salsa di miele e birra 23.00€
Boneless cockerel with Tuscan bell pepper sausage and honey-beer sauce (6, 10)*

Pesce sfilettato del giorno dal mercato di San Lorenzo 30.00€ (X)
Filletted fish of the day from the San Lorenzo market

Dessert

Desserts

Lingotto di cioccolato anice stellato, lime e sorbetto di lamponi 10.00€ (X)
Chocolate ingot with star anise and lime raspberry sorbet (7)*

Essenza del Tiramisù 09.00€ (X)
Essence of Tiramisù (7, 3)*

Millefoglie di riso soffiato e cioccolato, crema al limone e frutti di bosco 10.00€
Puffed rice and chocolate millefeuille with lemon cream and berries (7, 8)*

Zuccotto all'alchermes 09.00€
Zuccotto all'alchermes (1, 3, 7)*

Allergeni

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergens

- 1 - Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
- 2 - Crustaceans and shellfish products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut products
- 6 - Soybean and soy products
- 7 - Milk and milk products
- 8 - Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9 - Celery and celery products
- 10 - Mustard and mustard products
- 11 - Sesame seeds and sesame seed products
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13 - Lupins and lupine products
- 14 - Molluscs and shellfish-based products

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti,
potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù.
*On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes
to some dishes of the menu*

° Questo simbolo indica un prodotto abbattuto o congelato
° *This symbol indicates blast chilled or frozen product*

* I numeri corrispondono agli allergeni presenti nel piatto; lista allergeni all'ultima pagina
* *The numbers correspond to allergens present in the dish; allergen list on the last page*