B

ROOF

Dessert MENU

LA NOSTRA FILOSOFIA . OUR PHILOSOPHY

Tra cielo e città, Firenze si apre in un abbraccio a 360 gradi, diventando scenografia e ispirazione di un'esperienza che va oltre la cucina. Qui la tradizione toscana si rinnova in chiave contemporanea: una cucina che ascolta il ritmo delle stagioni, che si affida alla purezza delle materie prime e le trasforma con misura, istinto e rispetto.

Ogni piatto è un frammento di paesaggio, un ricordo che evolve, un gesto essenziale che racconta la Toscana senza mai imitarla.

Il viaggio prosegue oltre il piatto. B Roof è espressione del Gruppo Carattere Toscano, custode di un'identità che si muove tra la luce urbana di Firenze, le colline del Chianti Classico e la forza autentica della Maremma.

Tre anime, una sola terra. Un racconto che prende forma attraverso la cucina e trova qui, sospeso sulla città, il suo punto di incontro.

Da questa prospettiva si aprono nuovi orizzonti: non solo la vista, ma lo sguardo che si estende oltre il visibile, dove cucina, territorio e percezione si fondono in un'unica esperienza.

Between sky and city, Florence unfolds in a 360-degree embrace, becoming both the stage and the inspiration of an experience that goes beyond cuisine. Here, Tuscan tradition is reinterpreted through a contemporary lens: a cuisine that listens to the rhythm of the seasons, devoted to the purity of its ingredients, transformed with restraint, instinct, and respect.

Each dish is a fragment of landscape, a memory evolving, an essential gesture that speaks of Tuscany without ever imitating it.

The journey continues beyond the plate. B Roof is an expression of the Carattere Toscano Group, guardian of an identity shaped between the urban light of Florence, the rolling hills of Chianti Classico, and the untamed spirit of Maremma.

Three souls, one land. A narrative that takes form through cuisine and finds its place here, suspended above the city, where it all comes together.

From this perspective, new horizons unfold: not merely the view, but the gaze that extends beyond the visible, where cuisine, territory, and perception merge into a single experience.

MENU ALLA CARTA . À LA CARTE MENU

DOLCI . DESSERT

PERA ALLA CHIANTIGIANA . CHIANTI-POACHED PEAR — **12**
Pera cotta al Chianti Classico di Pietrafitta, caramello salato, cremoso alla vaniglia e biscotto alle nocciole (1,3,7,8)
Pietrafitta Chianti Classico wine-poached pear, salted caramel, vanilla crémeux, and hazelnut biscuit

MOUSSE DI CIOCCOLATO E TARTUFO . CHOCOLATE AND TRUFFLE MOUSSE — **12**
Con cacao e gelato al cardamomo (1,3,7,8,)
With cocoa and cardamom ice cream

BAVARESE ALLA CASTAGNA . CHESTNUT BAVAROIS — **12**
Con biscuit al caffè, cacao e rhum (1,3,7,8,12)
With coffee biscuit, cocoa and rum

RICORDO DI SICILIA . SICILIAN MEMORIES — **12**
Ricotta all'arancia e cioccolato fondente, cialda di cannolo e agrumi canditi (1,3,7,8)
Orange-infused ricotta with dark chocolate, cannolo wafer, and candied citrus

LA PICCOLA PASTICCERIA . PETIT FOURS (5 PEZZI/5PCS) — **15**
Alzatina di Petit Four selezionati dallo Chef (1,3,7,8)
Chef's selection of artisanal petit fours

È possibile ordinare il menù degustazione oppure scegliere dal menù alla carta almeno due portate, dessert escluso.
Guests may choose the tasting menu or select at least two courses from à la carte menu, dessert excluded.
Su richiesta e in base alla disponibilità delle materie prime, è possibile la preparazione di alcune portate in versione senza glutine.
Upon request, and subject to ingredients availability, gluten-free versions of selected menu items can be prepared.
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto. Numbers indicate the allergenes contained in each dishes.

MENU ALLA CARTA . À LA CARTE MENU

VINI DA DESSERT . DESSERT WINES

SCIANDOR **10**
Moscato D'Asti Docg
Banfi

VIN SANTO DEL CHIANTI DOCG **14**
Fattoria di Poggio Capponi

MUFFATO DELLA SALA **20**
Umbria IGT
Castello della Sala, Marchesi Antinori

BEN RYÉ **25**
Passito di Pantelleria DOC
Donnafugata

È possibile ordinare il menù degustazione oppure scegliere dal menù alla carta almeno due portate, dessert escluso.
Guests may choose the tasting menu or select at least two courses from à la carte menu, dessert excluded.
Su richiesta e in base alla disponibilità delle materie prime, è possibile la preparazione di alcune portate in versione senza glutine.
Upon request, and subject to ingredients availability, gluten-free versions of selected menu items can be prepared.
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto. Numbers indicate the allergenes contained in each dishes.

MENU ALLA CARTA . À LA CARTE MENU

COCKTAILS

TIRAMISU MARTINI — 18
Vodka al mascarpone, liquore al caffè, espresso, sciroppo al biscotto (1,7)
Mascarpone-infused vodka, coffee liqueur, espresso, cookie syrup

MASH RUM — 18
Rum Umami, sake allo yuzu, tè nero, sciroppo d'acero, bitters ananas & anice, milkwash al latte di cocco
Umami rum, yuzu sake, black tea, maple syrup, pineapple & anise bitters, coconut milk wash

FLORENTINE CRUST — 18
Whisky al burro d'arachidi, sciroppo alla marmellata di fragole, bitters al cioccolato e arancia (5)
Peanut butter whisky, strawberry jam syrup, chocolate & orange bitters

È possibile ordinare il menù degustazione oppure scegliere dal menù alla carta almeno due portate, dessert escluso.
Guests may choose the tasting menu or select at least two courses from à la carte menu, dessert excluded.
Su richiesta e in base alla disponibilità delle materie prime, è possibile la preparazione di alcune portate in versione senza glutine.
Upon request, and subject to ingredients availability, gluten-free versions of selected menu items can be prepared.
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto. Numbers indicate the allergenes contained in each dishes.

ALLERGENI . ALLERGENS

S. In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato
In the lack of fresh products, frozen products could be used - Bei Fehlen von frischen Produkten könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten – Glutenhaltiges Getreide.

2. Crostacei e prodotti derivati
Crustaceans and derived products - Krustentiere und daraus hergestellte Produkte.

3. Uova e prodotti derivati
Eggs and egg-based products - Eier und daraus hergestellte Produkte

4. Pesce e prodotti derivati
Fish and fish derivatives - Fisch und Fischderivate

5. Arachidi e prodotti derivati
Peanuts and derived products - Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte

6. Soia e prodotti derivati
Soy and soy based products - Soja und Sojaprodukte

7. Latte e prodotti derivati
Milk and milk products - Milch und Milchprodukte

8. Frutta a guscio
Nuts - Nüsse

9. Sedano e prodotti derivati
Celery and derived products - Sellerie und daraus hergestellte Produkte

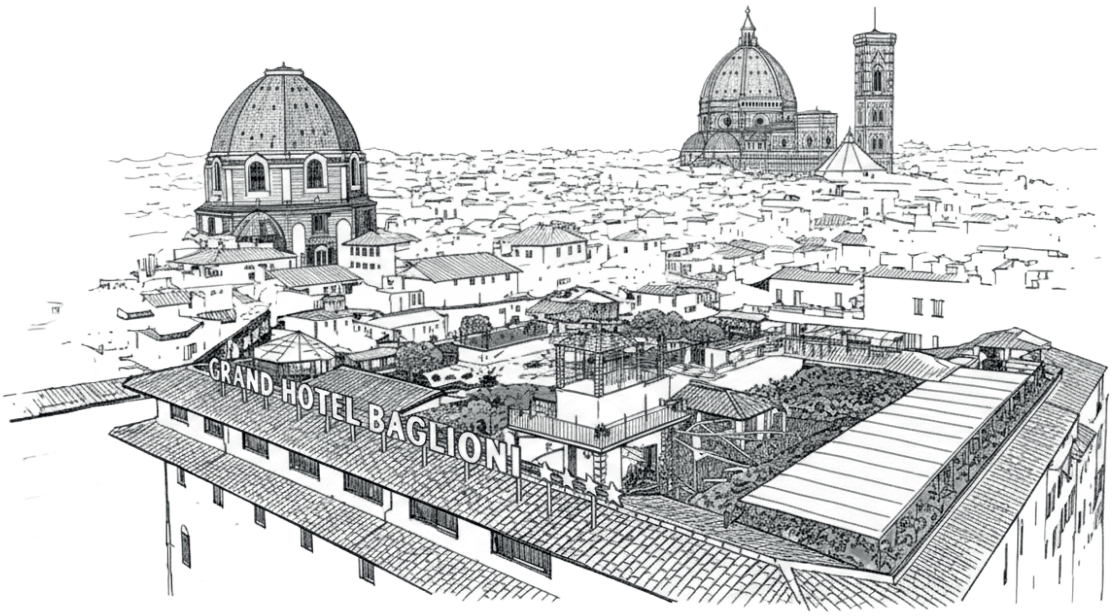
10. Senape e prodotti derivati
Mustard and derived products - Senf und daraus hergestellte Produkte

11. Semi di sesamo e prodotti derivati
Sesame seeds and derived products Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte

12. Anidride solforosa e solfiti
Sulfur dioxide and sulphites – Schwefeldioxid und Sulfite

13. Lupino e prodotti a base di lupino
Lupine and lupine-based products - Lupine und Lupine-basierte Produkte

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs - Weichtiere und Produkte auf der Basis von Weichtieren



Servizio disponibile dalle 19:30 alle 21:45

Service available from 7:30 PM to 9:45 PM

Carattere Toscano nasce dal desiderio di raccontare la Toscana
attraverso esperienze di ospitalità definite da autenticità,
bellezza ed equilibrio naturale tra passato e presente.

Carattere Toscano was born from the desire to tell the story of Tuscany
through hospitality experiences defined by authenticity,
beauty, and a natural balance between past and present.