ALLERGENI . ALLERGENS

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/1 SO_2.
12. Sulfur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO_2.
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.

B Roof è parte del Gruppo Carattere Toscano. Il Gruppo nasce dal desiderio di raccontare la Toscana attraverso esperienze di ospitalità definite da autenticità, bellezza ed equilibrio naturale tra passato e presente.

B Roof is part of the Carattere Toscano Group. The Group was born from the desire to showcase Tuscany through hospitality experiences defined by authenticity, beauty, and a natural balance between past and present.

B ROOF

Light LUNCH

PIATTI SPECIALI . SPECIALS

INSALATA DI STAGIONE A FIRENZE . FLORENTINE SEASONAL SALAD — 18
Radicchio tardivo, zucca violina, mele, noci, pecorino toscano al fieno, emulsione al miele e pane al rosmarino (1,7,8)
Late-season radicchio, butternut squash, apples, walnuts, hay-aged Tuscan pecorino, honey emulsion and rosemary bread

L'UOVO E IL BOSCO . THE EGG AND THE FOREST — 16
Pane nero, uovo in camicia, ciccioli di cinta senese e tartufo nero (1,3,7,8)
Black bread, poached egg, Cinta Senese crispy pork cracklings, and black truffle

ASTICE IN FRESCHEZZA . FRESH LOBSTER — 30
Insalata di astice, mango, avocado, lattughino, lime e frisella pugliese (1,2)
Lobster salad, mango, avocado, baby lettuce, lime, and Apulian frisella

CLUB SANDWICH — 18
Pollo, rigatino toscano, uovo, pomodoro, lattuga, chips di verdura
Chicken, Tuscan cured pork belly (rigatino), egg, tomato, lettuce, and vegetable chips

CENCETTI ALLA TOSCANA . TUSCAN-STYLE CENCETTI PASTA — 18
Cencetti di pasta all'uovo, battuta di coniglio (ragù bianco), scaglie di pecorino toscano e crumble di cantucci salati (1,3,7,8)
Egg pasta "cencetti", white rabbit ragù, Tuscan pecorino flakes, and savory cantucci crumble

SPAGHETTONE AL POMODORO E OLIVE — 15
TOMATO AND OLIVES SPAGHETTONE
Spaghettone con conserva di pomodoro arrostito, olive, capperi e olio al basilico (1)
Spaghettone with roasted tomato souse, olives, capers, and basil oil

CREMA DI CAVOLO NERO . TUSCAN KALE CREAM — 15
Con cannellini, polvere di cipolla rossa, sfoglie croccanti e olio Pietrafitta (1)
With cannellini beans, red onion powder, crispy wafers, and Pietrafitta olive oil

IL PESCATO DEL GIORNO . CATCH OF THE DAY — 28
con ceci della Garfagnana e bietolina (4)
Gwith Garfagnana chickpeas and Swiss chard

IL CONTROFILETTO DELLA TERRAZZA — 26
THE TERRACE ROSE BEEF ENTRECÔTE
Controfiletto di manzo rosato, lattughino e patate golose (12)
Rose beef entrecôte, baby lettuce, and roasted potatoes

DOLCI . DESSERT

CANTUCCINI . TUSCAN TRADITIONAL BISCUITS — 10
Cantucci al cioccolato, crema al mascarpone e bagna al Vin Santo (1,3,7,8,12)
Chocolate cantucci, mascarpone cream, and Vin Santo soak

PERA E CIOCCOLATO . PEAR AND CHOCOLATE — 9
Pera al Chianti Classico di Pietrafitta e crema di cioccolato fondente (7)
Pietrafitta Chianti Classico wine poached pear with dark chocolate cream

ZUCCOTTO FIORENTINO . FLORENTINE ZUCCOTTO — 12
Pan di spagna, con alchermes, gelato alla vaniglia e cioccolato (1,3,7)
Sponge cake, with alchermes, vanilla ice cream and chocolate

Servizio disponibile dalle 12:30 alle 13:45
Service available from 12:30 PM to 1:45 PM