

—
B

ROOF

MENU DINNER

Antipasti *Starters*

- Scaloppa di fegato di anatra con insalatina di carciofi tiepida e scottato di gamberi rossi** 28.00€
Duck liver escalope with warm artichoke salad and seared red shrimp (2)*
- Filetto di maiale speziato con chutney di carote e sfumature di demiglacè al caffè** 24.00€
Spiced pork tenderloin with carrot chutney and coffee demiglacè (10)*
- Magnum di fegatini alla fiorentina con nocciole, mele in osmosi e vin santo** 22.00€
Magnum of Florentine-style liver, hazelnut praline, apples in osmosis and Vin Santo reduction (7, 3, 8)*
- Il tuorlo a 62° emulsione di patate di montagna latticello di mucca e pistilli di zafferano** 19.00€
Egg yolk at 62°C, mountain potatoes emulsion, cow's buttermilk and saffron pistils (3, 7)*

Primi Piatti *First Courses*

- Tagliatella "pizzicata" ripiena di cremoso di zucca tartufo nero e gocce di arrosto** 28.00€
Tagliatella "pizzicata" stuffed with creamy pumpkin, black truffle and drops of roast gravy (1, 3, 7)*
- Riso stagionato mantecato con cavolfiore, acciuga salata, filetti di mandorle tostate e arancia** 25.00€
Seasoned rice creamed with cauliflower, salted anchovy, roasted almond flakes and orange (7, 8)*
- Gnocchetti alle castagne con il sugo di anatra in umido** 22.00€
Chestnut gnocchi with duck stew sauce (1, 3, 9)*
- Pici cacio e pepe su pesto di cavolo nero** 21.00€
Pici cacio e pepe pasta on black cabbage pesto (7, 8)*

Secondi Piatti *Second Courses*

Costine di agnello panate con salsa alla birra e menta 32.00€
Tappeto di broccoli ripassati con acciughe e peperoncino leggero

Breaded lamb chops with beer sauce and mint, carpet of sautéed broccoli with anchovies and mild chilli pepper (1, 3)*

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con zucca violina caramellata e salsa ai frutti di bosco 30.00€

Duck breast cooked at a low temperature, caramelized butternut squash, berry sauce

Mattonella di maialino ai fiori di finocchietto con marmellata di pomodori ramati e sedano rapa arrostito 26.00€

Pork loaf with fennel blossoms, cherry tomato chutney, roasted celeriac

Guancia di vitella come un peposo e bietoline all'aglio della val di Chiana 24.00€

Peposo-style veal cheek chard with giant Val di Chiana garlic (9)*

Dessert *Desserts*

Semifreddo al miele con biscotto al cioccolato, crema dolce con le pere e meringhe di pecorino 10.00€

Honey semifreddo with chocolate cookie, sweet cream with pears and Pecorino meringues (3, 7, 8)*

Essenza del Tiramisù 10.00€

Essence of Tiramisù (7, 3)*

Frolline cuore di nocciola con caramello salato, chantilly e frutti di bosco 12.00€

Butter cookies with hazelnut heart, salted caramel chantilly and berries (3, 7, 8)*

Morbido di cioccolato fondente con salsa di lamponi e crumble alla cannella 12.00€

Soft dark chocolate cake with raspberry sauce and cinnamon crumble (3, 7, 8)*

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*