

—  
B

ROOF

MENU LUNCH

## Antipasti Starters

- Code di Gamberi° scottate all'olio, cipolla rossa marinata, pomodorini radicchi teneri di campo e gocce di salsa di mango** 26.00€   
Oil marinated red onion shrimp, radicchio cherry tomatoes and mango salsa drops (2)\*
- Carpaccio di Pastrami, giardiniera, parmigiano 32 mesi e gelatina di aceto balsamico** 24.00€   
Flavored and smoked beef pickled vegetables 32-month parmesan cheese and balsamic vinegar jelly (7)\*
- Caesar Salad con Pollo al ginepro** 22.00€   
Caesar salad with juniper chicken (3, 7, 10)\*
- Prosciutto tirato, finocchiona e salame Toscano con pecorini stagionati freschi accompagnati da mostarde di frutta e sott'aceti** 20.00€   
The raw ham typical Tuscan cured meat and salami with aged and fresh pecorino cheese with fruit mustards and pickles (10, 7)\*
- Pinsa° Romana con melanzane pomodorini passiti, ricotta affumicata e basilico** 18.00€  
A Roman-Style Pizza Crust, eggplant raisin tomatoes smoked ricotta and basil (1, 7)\*
- Sandwich a tre strati con roast beef, cheddar, senape in grani, pomodoro, lattuga e patate rustiche fritte** 16.00€  
Three-layer sandwich with roast beef, cheddar, mustard grains, tomato and lettuce, and rustic fried potatoes (1, 10, 7, 5)\*

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*

## Primi Piatti *First Courses*

**Fusilloni freschi cacio e pepe e tartare di Gamberi° rossi al lime** 22.00€  
Fresh cacio e pepe pasta with red lime shrimp tartare (1, 3, 7, 2)\*

**Spaghetti quadrato con salsa di pomodorini dolci croccanti di parmigiano e basilico** 20.00€  
Squared Spaghetti sauce of sweet tomatoes crispy parmesan and basil (1, 9, 7)\*


## Secondi Piatti *Second Courses*

**Filetto di Pesce° del giorno arrostito sulla pelle, hummus di ceci avocado e coriandolo fresco** 24.00€   
Fillet of Fish of the day roasted on the skin, avocado chickpea hummus and fresh cilantro (4)\*

**Costola di Vitella° alla milanese, tagliato di cuore di bue, basilico e patate al sale** 22.00€   
Veal rib Milanese style and cut beef heart, basil and salt potatoes (1)\*

**Omelette di germogli di Spinaci con fonduta di scamorza e rigatino croccante** 18.00€   
Spinach omelet with scamorza cheese fondue and crispy Tuscan bacon (3, 7)\*

## Dessert *Desserts*

**Taglio di Melone, fragole e sorbetto al mango** 12.00€   
Melon, strawberries and mango sorbet (3, 5, 6, 8)\*

° 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

## 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