




—
B

ROOF

MENU LUNCH

Antipasti Starters

- Carpaccio di Pastrami con la nostra giardiniera e cetrioli allo yogurt greco** 22.00€ 
Carpaccio of Pastrami with our giardiniera and cucumbers with Greek yoghurt (7)*
- Caesar salad con pollo all'olio e timo** 25.00€ 
Caesar salad with chicken in oil and thyme (1, 3, 7, 10)*
- Prosciutto stagionato DOP toscano e tagliato di melone** 20.00€ 
Tuscan Prosciutto DOP and sliced melon
- Pinsa con melanzane, fresco di origano, pomodorini passiti e bufaline** 20.00€
Pinsa with fresh aubergine, oregano, cherry tomatoes and buffalo mozzarella (1, 7)*
- Sandwich a tre strati di pane tostato con roast beef cheddar senape pomodoro lattuga e patate rustiche fritte** 20.00€
Three-layer toasted bread sandwich with roast beef, cheddar, mustard, tomato, lettuce, and fried potatoes (3, 7, 10)*

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*

Primi Piatti *First Course*


Spaghetto con salsa di pomodorini dolci e gocce di burrata 20.00€
Spaghetti with sweet cherry tomato sauce and burrata cheese drops (1, 7)*

Fusilli freschi cacio e pepe e tartare di gamberi rossi 22.00€
Fresh cacio e pepe fusilli and red prawn tartare (1, 2, 7)*

Secondi Piatti *Second Courses*

Costola di vitella alla milanese con pomodori conditi al basilico e patate al sale 24.00€ 
Milanese veal chop with tomatoes seasoned with basil and salted potatoes (1, 3)*

Omelette di germogli di spinaci con fonduta di scamorza e rigatino croccante 20.00€ 
Spinach omelet with scamorza cheese fondue and crispy Tuscan bacon (3, 7)*

Pesce del giorno sfilettato dal Mercato di San Lorenzo 28.00€ 
Filletted fish of the day from the San Lorenzo Market

Dessert *Desserts*

Tagliata di anguria e mantecato al mango 10.00€ 
Sliced watermelon and mango mantecato (7)*

Zuccotto all'alchermes 10.00€
Zuccotto all'alchermes (1, 3, 7)*

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*

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