



Menu

Attico

ROOF • TOP 225

Menu


ANTIPASTI

Vitello tonnato 2.0 (Allergeni: 3, 4, 9, 10) euro 16

Poke di salmone con alga wakame,
avocado, germogli freschi
e semi di sesamo (Allergeni: 4, 6, 11, 12) euro 21

Tartare di tonno con crema di bufala,
capperi, vellutata di cipolla rossa
e mollica di pane fritto (Allergeni: 1, 4, 7, 12) euro 19

Polpo croccante su purea di fave e datterino giallo
(Allergeni: 1, 14) euro 19

Tempeh scottato con sciroppo d'acero e salsa di soia
su insalatina di cavolo cappuccio e semi di sesamo  euro 16
(Allergeni: 6, 11)

Insalatina di mare scottata con gambero rosso,
seppia Santo Spirito,
polpo e patata schiacciata (Allergeni: 2, 14) euro 17

Polpette di carne (Allergeni: 1, 3, 7, 12) euro 7

Si informano i gentili ospiti che alcuni alimenti e bevande preparati e somministrati nel nostro ristorante, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerate allergeni. Consultare la tabella in ultima pagina e per qualsiasi domanda o chiarimento rivolgersi al personale. Alcuni alimenti del presente menù, secondo la loro disponibilità potrebbero essere surgelati.

Menu

PRIMI PIATTI



Spaghetto con vongole veraci e salicornia (Allergeni: 1, 12, 14)	euro 19
Cavatelli ai frutti di mare (Allergeni: 1, 2, 4, 13, 14)	euro 17
Pacchero con aragostella, bisque di crostacei e spuma di bufala (Allergeni: 1, 2, 7)	euro 27
Ravioli di cernia e agrumi al ciliegino fresco e provola affumicata (Allergeni: 1, 3, 4, 7)	euro 22
Strascinate integrali alle cime di rape (Allergeni: 1)	euro 15
Scrigni di burrata al datterino giallo e guanciaie croccante (Allergeni: 1, 3, 7)	euro 20



Si informano i gentili ospiti che alcuni alimenti e bevande preparati e somministrati nel nostro ristorante, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerate allergeni. Consultare la tabella in ultima pagina e per qualsiasi domanda o chiarimento rivolgersi al personale. Alcuni alimenti del presente menù, secondo la loro disponibilità potrebbero essere surgelati.

Menu

SECONDI PIATTI

Grigliata mista di pesce (Allergeni: 2, 4, 9, 14)		euro 25
Tagliata di Angus c.b.t. con erbe fini e rughetta		euro 27
Burger con quinoa e semi di lino su vellutata di peperone	 	euro 20
Frittura dell'Adriatico (Allergeni: 1, 2, 4, 14)		euro 24
Costolette di agnello scottadito con patate novelle al rosmarino		euro 25
Filetto di vitello scottato con zucchine grigliate e salsa tsatziki (Allergeni: 7)		euro 25

CONTORNI

euro 7

Patate spicchio rustiche (Allergeni: 1)
Verdure di stagione alla griglia
Verdure dell'orto al vapore
Insalata mista
Insalata verde

Si informano I gentili ospiti che alcuni alimenti e bevande preparati e somministrati nel nostro ristorante, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerate allergeni.

Consultare la tabella in ultima pagina e per qualsiasi domanda o chiarimento rivolgersi al personale.

Alcuni alimenti del presente menù, secondo la loro disponibilità potrebbero essere surgelati.

Menu

DESSERTS

Tiramisù alla ricotta (Allergeni: 1, 3, 7, 8)	euro 8
Sfera fondente ripiena al pistacchio (Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8)	euro 10
Tortino tiepido mela, cannella su crema alla vaniglia (Allergeni: 1, 3, 7)	euro 8
Sorbetti artigianali limone, mela, lampone (Allergeni: 1, 3, 7, 8)	euro 7
Tartufi artigianali rhum, nocciola imbottita, pistacchio (Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8)	euro 7
Soufflé al cioccolato (Allergeni: 1, 3, 7, 8)	euro 7
Frutta fresca di stagione	euro 8

Il coperto e l'acqua purificata "Waterstore" euro 4

Si informano i gentili ospiti che alcuni alimenti e bevande preparati e somministrati nel nostro ristorante, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerate allergeni. Consultare la tabella in ultima pagina e per qualsiasi domanda o chiarimento rivolgersi al personale. Alcuni alimenti del presente menù, secondo la loro disponibilità potrebbero essere surgelati.

 ALLERGENI	
1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati)
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 (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio
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 10mg/kg o 10 mg/litro
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi