



Menu Attico

ROOF • TOP 225

ANTIPASTI

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

Burrata di Puglia con alici di Cetara, crostini e gazpacho euro 15
(Allergeni: 1, 4, 7 e 9)

Bocconcini di merluzzo in tempura con maionese euro 18
al lime e cipolla rossa confit (Allergeni: 1, 3, 4, 12)

Polpo croccante su crema di fave e datterino giallo euro 18
(Allergeni: 1, 14)

Seitan scottato con miele di acacia e salsa euro 15
di soia su insalatina di cavolo viola e semi di sesamo
(Allergeni: 6, 11)

Parmigiana di melanzane con mozzarella euro 14
di bufala (Allergeni: 1, 7, 9)



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

Linguina con vongole veraci, salicornia e lime (Allergeni: 1, 12, 14)	euro 20
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
Pappardelle ai porcini e lamelle di tartufo nero uncinato (Allergeni: 1, 7)	euro 26
Strascinate integrali alle cime di rape e mollica di pane all'Aglio nero (Allergeni: 1, 8)	euro 17
Scrigni di burrata al datterino giallo e guanciale 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.

SECONDI PIATTI

Grigliata mista di pesce (Allergeni: 2, 4, 9, 14)	euro 25
Tagliata di Angus c.b.t. con erbette fini e rughetta	euro 26
Burger con quinoa e semi di lino su vellutata di peperone (Allergeni: 1)	euro 22
	
Frittura dell'Adriatico (Allergeni: 1, 2, 4, 14)	euro 24
Guancia di vitello brasata al primitivo (Allergeni: 9)	euro 22
Filetto di vitello scottato con mazzetto di verdure di stagione e salsa tsatziki (Allergeni: 7)	euro 27

CONTORNI

Patate spicchio rustiche (Allergeni: 1)	euro 7
Verdure di stagione alla griglia	
Verdure dell'orto al vapore	
Insalata mista	
Insalata verde	
Polpette di carne (Allergeni: 1, 3, 7, 12)	

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, 5, 7, 8)	euro 8
Sfera fondente ripiena alle fragoline di bosco (Allergeni: 1, 3, 7, 8)	euro 10
Selezione di formaggi stagionati con degustazione di mostarde (Allergeni: 7)	euro 16
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	euro 8

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.

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

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

 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