

# RESTAURANT MENU

*the*  
**Roof**

DEI CAVALIERI COLLECTION



## ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

### *Starters To Share*

Ostrica francese Gillardeau <i>Gillardeau French oyster (14)</i>	8
Gambero rosso di Mazara del Vallo <i>Red Mazara del Vallo prawn (2)</i>	6
Scampo di Mazara del Vallo <i>Mazara del Vallo scampo (2)</i>	6
Gran Tagliere di formaggi Lombardi con noci, miele, confetture e Pane Guttiau <i>Lombard cheese platter with walnuts, honey, jams, and Guttiau bread (1, 7, 10)</i>	27
Paleta de Bellota Ibèrica Pata Negra <i>Pata Negra Iberian Acorn Paleta</i>	38
Pinsa al tartufo <i>Truffle pinsa (1, 7)</i>	30

## ANTIPASTI *Starters*

### **Carpaccio di ricciola**

28

Carpaccio di ricciola marinato in osmosi con insalatina di arance e finocchio, cremoso di avocado, acciughe del Cantabrico e cialde di riso alla barbabietola

*Amberjack carpaccio marinated in osmosis with orange and fennel salad, avocado cream, Cantabrian anchovies, and beetroot rice wafers (3, 4, 10)*

### **Tentacolo di piovra**

25

Tentacolo di piovra di scoglio arrostito con insalatina di pomodori cuore di bue, olive taggiasche, basilico, salsa alla luciana in diversi colori e foglie di capperi

*Roasted octopus tentacle with beefsteak tomato salad, Taggiasca olives, basil, Luciana sauce in different colors, and caper leaves (1, 14)*

### **Tartare di manzo**

27

Anello di tartare di manzo a punta di coltello condita alla francese con insalatina orientale, frutti di bosco e bon-bon croccanti di Parmigiano Reggiano

*French-style dressed beef tartare ring with oriental salad, berries, and crunchy Parmigiano Reggiano pralines (1, 3, 9)*

### **Uovo croccante**

28

Uovo morbido in camicia di panko con patata schiacciata e affumicata, carpaccio di asparagi ripassati e patata soffiata con lamine di tartufo nero uncinato

*Soft panko-poached egg with mashed and smoked potatoes, sautéed asparagus carpaccio, and puffed potatoes with Uncinato black truffle shavings (1, 3, 7, 10)*

## PRIMI *First Courses*

### **Spaghettone**

34

Spaghettone con burro di Normandia,  
bottarga di muggine e caviale di storione Baikal  
con croccante di pane di Altamura

*Spaghettone pasta with Normandy butter,  
mullet roe, Baikal sturgeon caviar,  
and crunchy Altamura bread (1, 3, 4, 7, 10)*

### **Risotto di primavera**

30

Risotto Riserva San Massimo mantecato con crema di zucchine  
e Provolone del Monaco, limone salato,  
crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e chips di zucchine

*Risotto creamed with courgette cream  
and Provolone del Monaco cheese, salted lemon,  
raw red Mazara del Vallo prawns, and courgette chips (1, 2, 7)*

### **Tagliatella all'astice**

34

Tagliatella di semola fatta a mano mantecata all'astice canadese  
e la sua bisque, pomodorino datterino e salicornia

*Handmade semolina tagliatelle creamed with Canadian lobster  
and its bisque, datterino tomatoes, and glasswort (1, 2, 8)*

### **Risottin**

28

Risotto Riserva San Massimo alla milanese  
con salsa di parmigiano affumicata,  
salsa all'ossobuco e salsa gremolada

*Milanese-style risotto  
with smoked Parmesan sauce,  
ossobuco sauce, and gremolada sauce (7, 9)*

### **Raviolo quadrato**

30

Raviolo fatto a mano ripieno di bufala campana  
con salsa di pomodoro Ciro Flagella,  
salsa al basilico e basilico nano

*Handmade ravioli stuffed with Campania buffalo mozzarella,  
with Ciro Flagella tomato sauce,  
basil sauce, and dwarf basil (1, 7)*

## SECONDI *Second Courses*

### **Rombo**

40

Roll di rombo arrostito con cuore di scampo di Mazara, cavolo rosso in agrodolce, salsa ai ricci della Galizia e uva di mare  
*Roasted turbot roll with Mazara langoustine heart, sweet and sour red cabbage, Galician sea urchin sauce, and sea grapes (2, 3, 4)*

### **A tutto tonno**

38

Tonno rosso di Sicilia scottato alla plancia e la salsa della sua bottarga con consistenze di carciofo spinoso alla romana e tonnetto katsuobushi

*Seared Sicilian red tuna and its bottarga sauce, with Roman-style spiny artichoke and katsuobushi tuna (4, 7, 10)*

### **Grigliata d'amare**

42

Trancio di dentice del Mediterraneo con ristretto di mare, calamaro sfrangiato, gambero rosso di Mazara e capasanta, con gioco di cicorieta ripassata e lattuga di mare cristallizzata

*Mediterranean snapper steak with seafood consommé, fringed squid, red Mazara prawn, and scallop, with sautéed chicory and crystallized sea lettuce (2, 4, 10)*

### **Filetto alla Rossini**

42

Filetto di manzo scottato al burro con salsa al Porto, scaloppa di foie gras d'anatra, tartare di cardoncelli brasati, crostone di pane tostato e tartufo nero uncinato

*Beef fillet seared in butter with Port wine sauce, duck foie gras escalope, braised cardoncelli mushroom tartare, toasted bread crust, and hooked black truffle (1, 7, 8)*

### **Cotoletta vestita**

35

Cotoletta di vitello "Orecchio d'elefante" frita nel burro chiarificato, servita con rucola e diverse tipologie di pomodoro

*Milanese "Elephant Ear" veal cutlet fried in clarified butter, served with rocket and mixed tomatoes (1, 3, 10)*

Pescato del giorno secondo il mercato € 9.50 all'etto

*A scelta tra Crosta di sale, Arrosto, alla Mediterranea (con capperi, olive, pomodoro)*

Fish of the day according to the market € 9.50 per ounce

*To choose from Salt Crust, Roast, Mediterranean style (with capers, olives, tomatoes)*

CONTORNI *Side Dishes*

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	10
Patate arrosto <i>Roast potatoes</i>	10
Patate fritte <i>Fried potatoes (1, 10)</i>	10
Patate fritte al tartufo <i>Truffle fried potatoes (1, 7, 10)</i>	15
Carpaccio di carciofo e scaglie di Parmigiano <i>Artichoke carpaccio and Parmesan flakes (7)</i>	13
Cicoria ripassata <i>Sautéed chicory</i>	12



MENÙ BAMBINI *Kids Menu*

Prosciutto cotto e mozzarella <i>Prosciutto cotto and mozzarella (7)</i>	12
Pennette al pomodoro <i>Pennette pasta with tomato sauce (1, 10)</i>	10
Sedanini al pesto <i>Sedanini pasta with pesto sauce (1, 10)</i>	12
Cotoletta di vitello con patate fritte <i>Veal cutlet with fried potatoes (1, 3, 10)</i>	16
Pesce del giorno al vapore con patate arrosto <i>Steamed fish of the day with roast potatoes (4)</i>	16

## DOLCI *Desserts*

### **Semisfera di cioccolato** 12

Semisfera glassata con bavarese ai cioccolati Ecuador, Brasile e Venezuela, interno morbido al passion fruit e biscotto croccante al cacao  
*Glazed hemisphere with Ecuador, Brazil, and Venezuela chocolate Bavarian cream, soft passion fruit, and crunchy cocoa biscuit (1, 7, 10)*

### **Tiramisù** 12

Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale e liquirizia  
*Drop of tiramisu, liquid tiramisù, salted lemon, licorice (1, 3, 7)*

### **Rubino Cheesecake** 12

Mousse di formaggio, lampone in tre consistenze, frutti di bosco e croccante alla mandorla  
*Cheese mousse, raspberry in three consistencies, berries, and almond brittle (1, 7, 10)*

### **Fruit Art** 12

Crema Chantilly, gelato allo zenzero, frutti di bosco, spugna croccante di pistacchio e nocciola  
*Chantilly cream, ginger ice cream, berries, crunchy pistachio and hazelnut sponge (7, 10)*

### **Degustazione di cioccolatini** 15

*Chocolate tasting (7, 10)*

---

(1) Cereali contenenti glutine · *Cereals containing gluten* / (2) Crostacei · *Crustaceans* / (3) Uova · *Eggs*  
(4) Pesce · *Fish* / (5) Arachidi · *Peanuts* / (6) Soia · *Soya* / (7) Latte, incluso lattosio · *Milk, including lactose*  
(8) Sedano · *Celery* / (9) Senape · *Mustard* / (10) Frutta a guscio · *Tree nuts* / (11) Sesamo · *Sesame seeds*  
(12) Anidride solforosa e solfiti · *Sulfur dioxide and sulphites* / (13) Lupini · *Lupin* / (14) Molluschi · *Molluscs*

**Coperto €4 per persona / Cover Charge €4 per person**