

ROOFTOP
PERLAGE

SNACK MENU

From 15.00 to 19.00

Vini al Calice

Wine by glass

Champagne

Philippe Gonet Blanc De Blancs Grand Cru Brut	€ 20
<i>100% Chardonnay</i>	
Perrier-Jouët Grand Brut s.a	€ 22
<i>40% Pinot Meunier 40% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	
Krug Grande Cuvée 170° Edizione s.a	€ 50
<i>40% Chardonnay 40% Pinot Nero 20% Pinot Meunier</i>	

Metodo Classico

Batasiolo Metodo Classico 2018	€ 14
<i>50% Chardonnay 50% Pinot Nero</i>	
Ferrari Perlè Trento Doc 2018	€ 18
<i>100% Chardonnay</i>	
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut Docg s.a	€ 20
<i>80% Chardonnay 10% Pinot Nero 10% Pinot Bianco</i>	

Vini Bianchi

Le Fracce Riesling DOC 2019	€ 12
<i>100% Riesling</i>	
San Leonardo Vette Igt 2023	€ 15
<i>100% Sauvignon</i>	
Brogli Colli Tortonesi Timorasso Doc 2020	€ 18
<i>100% Timorasso</i>	

Vini Rossi

Podere ai Valloni Sass Russ 2022	€ 12
<i>100% Nebbiolo</i>	
Tenuta San Guido Toscana Igt 2023	€ 15
<i>70% Cabernet Sauvignon 30% Sangiovese</i>	
Montaribaldi Barbaresco Sorì DOCG 2021	€ 18
<i>100% Barbaresco</i>	

À la Carte

- Toast, prosciutto cotto, toma piemontese e French fries** ^(1, 6, 7, 10) € 25
Cooked ham and Piedmont toma cheese toasted sandwich and French fries
- Pane integrale, trota affumicata, caprino alle erbe, indivia e French fries** ^(1, 4, 6, 7, 10) € 27
Whole wheat bread, smoked trout, herbed goat cheese, endive and French fries*
-   **Burrata, pomodoro e basilico** ⁽⁷⁾ € 24
Burrata cheese, tomato and basil
- Tagliere di salumi e formaggi** ^(1, 7, 12) € 24
Cold cuts and cheese platter
-   **Insalata di radicchio, formaggio erborinato, noci e balsamico** ^(7, 8, 12) € 25
Red chicory salad, blue veined cheese, nuts and balsamic vinegar
-  **Gnocchi di patate ai tre pomodori** ^(1, 3, 6, 10) € 25
Potato gnocchi with tree tomatoes variation
- Hamburger all'italiana, French fries** ^(1, 6, 7, 10, 11) € 32
Italian Hamburger, French fries
-  **Tiramisù alla nocciola del Piemonte** ^(1, 3, 7, 8) € 16
Piedmont hazelnut tiramisù
-  **Macedonia di frutta** € 15
Fresh fruit salad

ROOFTOP
PERLAGE

MENU

From 12.00 to 15.00 and 19.00 to 22.30

Vini al Calice

Wine by glass

Champagne

Philippe Gonet Blanc De Blancs Grand Cru Brut	€ 20
<i>100% Chardonnay</i>	
Perrier-Jouët Grand Brut s.a	€ 22
<i>40% Pinot Meunier 40% Pinot Nero 20% Chardonnay</i>	
Krug Grande Cuvée 170° Edizione s.a	€ 50
<i>40% Chardonnay 40% Pinot Nero 20% Pinot Meunier</i>	

Metodo Classico

Batasiolo Metodo Classico 2018	€ 14
<i>50% Chardonnay 50% Pinot Nero</i>	
Ferrari Perlè Trento Doc 2018	€ 18
<i>100% Chardonnay</i>	
Ca' Del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut Docg s.a	€ 20
<i>80% Chardonnay 10% Pinot Nero 10% Pinot Bianco</i>	

Vini Bianchi

Le Fracce Riesling DOC 2019	€ 12
<i>100% Riesling</i>	
San Leonardo Vette Igt 2023	€ 15
<i>100% Sauvignon</i>	
Brogli Colli Tortonesi Timorasso Doc 2020	€ 18
<i>100% Timorasso</i>	


Vini Rossi

Podere ai Valloni Sass Russ 2022	€ 12
<i>100% Nebbiolo</i>	
Tenuta San Guido Toscana Igt 2023	€ 15
<i>70% Cabernet Sauvignon 30% Sangiovese</i>	
Montaribaldi Barbaresco Sorì DOCG 2021	€ 18
<i>100% Barbaresco</i>	

Antipasti *Starters*





-  **Insalata di polpo*, cipolla rossa al lampone e pomodoro blondye** ^(4, 9, 12, 14) € 28
Octopus salad, framboise red onion and blondye tomato*
-  **Manzo e tonno** ^(3, 4, 9, 12) € 26
Beef and tuna
- Pinsa, burrata e crudo Val Vigizzo** ^(1, 7, 12) € 22
Roman pinsa, burrata cheese and Val Vigizzo ham
- Tagliere di salumi e formaggi** ^(1, 7, 12) € 24
Cold cuts and cheese platter

Primi Piatti *First Courses*

- Orecchiette pugliesi, ragout di mare*, pane atturrato** ^(1, 2, 4, 9, 12, 14) € 28
Apulian orecchiete pasta, seafood ragout, aromatized breadcrumbs*
- Plin della tradizione con fonduta di formaggio nostrano** ^(1, 3, 6, 7, 9, 10) € 26
Traditional plin stuffed pasta with local cheese fondue
-  **Gnocchi di patate ai tre pomodori** ^(1, 3, 6, 10) € 25
Potato gnocchi with tree tomatoes variation




Secondi Piatti

Second Courses

-  **Trancio di pesce***, patate al limone e alghe ⁽⁴⁾ € 32
Fish fillet, lemon potatoes and seaweed*
-  **Controfiletto di manzo alla griglia e spinacini** ^(8, 12) € 37
Grilled beef entrecote and baby spinaches
-   **Insalata di radicchio, formaggio erborinato, noci e balsamico** ^(7, 8, 12) € 25
Red chicory salad, herbed goat cheese, nuts and balsamic vinegar

Dolci

Dessert

-  **Tiramisù alla nocciola del Piemonte** ^(1, 3, 7, 8) € 16
Piedmont hazelnut tiramisù
-  **Macedonia di frutta e sorbetto al Limone** € 15
Fresh fruit salad with lemon sorbet
-  **Cheese cake all'albicocca, rosmarino e pistacchio** ^(1, 3, 7) € 16
Apricot, rosemary and pistachio Cheesecake

Allergeni / Allergens

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011

- | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. Cereali contenenti glutine | 1. Cereals containing gluten |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 2. Crustaceans |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 3. Eggs and egg-based products |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 4. Fish and fish products |
| 5. Arachidi | 5. Peanuts |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 6. Soya and soya products |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 7. Milk and milk products (including lactose) |
| 8. Frutta a guscio | 8. Nuts |
| 9. Sedano | 9. Celery |
| 10. Senape e prodotti a base di senape | 10. Mustard and mustard products |
| 11. Semi di sesamo | 11. Sesame seeds |
| 12. Anidride solforata e solfiti | 12. Sulphur dioxide and sulphites |
| 13. Lupini | 13. Lupins |
| 14. Molluschi | 14. Molluscs |

Legenda / Legend



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Senza glutine / Gluten free

Prezzi in € IVA e servizio inclusi.

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004/.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Prices in € V.A.T & service charge included.

*Based on local market availability certain products might have been frozen. Certain products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with EC regulation 853/2004/.

Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform us about any of your allergies or intolerances.