





ROOFTOP  
PERLAGE

MENU


## Antipasti

### Starters

-  **Magatello di manzo alle erbe fini, crudità di finocchi e mela verde, avocado in guacamole** € 23  
*Beef with fine herbs, fennel and green apple crudités, avocado in guacamole*
-  **Polpo\* rosticcato in insalata, patate, olive e paprika dolce <sup>(4, 14)</sup>** € 25  
*Roasted octopus salad, potatoes, olives and sweet paprika <sup>(4, 14)</sup>*
- Caesar salad <sup>(1, 3, 4, 7)</sup>** € 17  
Lattuga romana, Parmigiano Reggiano, petto di pollo, bacon, crostini di pane e Caesar dressing  
*Caesar salad <sup>(1, 3, 4, 7)</sup>*  
*Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, chicken breast, bacon, croutons and Caesar dressing*
-   **Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro, dressing al basilico <sup>(7)</sup>** € 20  
*Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes, basil dressing <sup>(7)</sup>*

## Primi Piatti

### *First Courses*

-  Spaghetti pomodorini, basilico e stracciatella <sup>(1, 7)</sup> € 25  
*Cherry tomatoes, basil and stracciatella spaghetti* <sup>(1, 7)</sup>
- Raviolini del Plin farciti di robiola di Roccaverano  
e ragù di agnello al vino rosso <sup>(1, 3, 7, 9, 12)</sup> € 22  
*Plin raviolini filled with Roccaverano robiola cheese and red wine lamb  
meat sauce* <sup>(1, 3, 7, 9, 12)</sup>
- Mezzi paccheri freschi cacio e pepe, gamberi al lime <sup>(1, 2, 3, 7)</sup> € 25  
*Cheese and pepper mezzi paccheri, lime shrimp* <sup>(1, 2, 3, 7)</sup>
- Zuppa del giorno € 16  
*Soup of the day*

## Secondi Piatti

### Second Courses

Hamburger di manzetta con insalata, pomodoro, bacon e patatine fritte <sup>(1, 11)</sup> € 26

*Beef burger with lettuce, tomato, bacon and french fries <sup>(1, 11)</sup>*



Costata di manzo con verdure alla griglia, burro alle erbe <sup>(7)</sup> € 35

*Sliced beef entrecôte with grilled vegetables and herbs butter <sup>(7)</sup>*



Darna di salmone alla piastra, spinaci all'olio evo e pommes nature <sup>(4)</sup> € 26

*Grilled salmon fillet with spinach and boiled potatoes <sup>(4)</sup>*



Steak di sedano rapa al shichimi, cremoso alle mandorle e prezzemolo, insalata di cardoncelli e alghe al sesamo <sup>(8, 11)</sup> € 22

*Shichimi celeriac steak, almond and parsley cream, cardoncelli and sesame seaweed salad <sup>(8, 11)</sup>*

## Dolci Dessert

Tiramisù classico <sup>(1, 3, 7)</sup>

*Classic tiramisù <sup>(1, 3, 7)</sup>*

€ 15



Macedonia di frutta fresca con sorbetto al limone

*Fresh fruit salad with lemon sorbet*

€ 15

Cheesecake ai frutti di bosco <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>

*Wild berries cheesecake <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>*

€ 15

Semifreddo al pistacchio e cioccolato <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>

*Pistachio and chocolate semifreddo <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>*

€ 15

# MENU APERTIVI

Dalle 18.00 alle 21.00 / *From 18.00 to 21.00*

## Aperitivo Rooftop

	<b>Selezione di ostriche, 6 / 12 pz</b> <sup>(2, 4, 14)</sup> <i>Selection of oysters, 6 / 12 pz</i> <sup>(2, 4, 14)</sup>	€ 7 cad
	<b>Selezione di caviale</b> <sup>(4)</sup> <i>Selection of caviar</i> <sup>(4)</sup>	
	Calvisius tradition royal 10 g	€ 40
	Calvisius tradition royal 30 g	€ 110
	Beluga 10 g	€ 70
	Beluga 30 g	€ 210
	<b>Acciughe del Cantabrico, pane e burro</b> <sup>(1, 4, 7)</sup> <i>Cantabrian anchovies, bread and butter</i> <sup>(1, 4, 7)</sup>	€ 16
	<b>Sashimi e tataki di tonno* e salmone*</b> <sup>(4, 6, 11)</sup> <i>Tuna* and salmon* sashimi and tataki</i> <sup>(4, 6, 11)</sup>	€ 25
	<b>Tagliere misto di salumi</b> <i>Mixed charcuterie board</i>	€ 20
	<b>Tagliere misto di formaggi nazionali</b> <sup>(7)</sup> <i>Mixed national cheese board</i> <sup>(7)</sup>	€ 20
	<b>Pinsa* con stracciatella, pomodori secchi e olio al basilico</b> <sup>(1, 7, 8)</sup> <i>Pinsa* with stracciatella cheese, sun-dried tomatoes and basil oil</i> <sup>(1, 7, 8)</sup>	€ 18
	<b>Pinsa* con culatello e pesto di olive taggiasche</b> <sup>(1, 7)</sup> <i>Pinsa* with culatello and Taggiasca olive pesto</i> <sup>(1, 7)</sup>	€ 20

## 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.