

ROOFTOP
PERLAGE

MENU

SNACK MENU

Dalle 10.30 alle 22.30 / *From 10.30 to 22.30*

À la Carte

Toast prosciutto e formaggio con chips di patate ^(1, 7) € 20

Ham and cheese toast with potatoes chips ^(1, 7)

Club sandwich ^(1, 3) € 27

Pane da toast fatto in casa, petto di pollo, bacon, lattuga, pomodoro, uovo, maionese con chips di patate in accompagnamento

Club sandwich ^(1, 3)

Homemade toast bread, chicken breast, bacon, butter lettuce, tomato, fried egg, mayonnaise, served with potatoes chips

 **Club sandwich vegetariano** € 25

Pane da toast fatto in casa, misto di verdure alla griglia, lattuga, pomodoro, uova, maionese con chips di patate in accompagnamento

Vegetarian club sandwich

Homemade toast bread, mixed grilled vegetables, butter lettuce, tomato, fried egg, mayonnaise, served with potatoes chips

Caesar salad ^(1, 3, 4, 7) € 23

Lattuga romana, Parmigiano Reggiano, petto di pollo, bacon, crostini di pane e Caesar dressing

Caesar salad ^(1, 3, 4, 7)

Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, chicken breast, bacon, croutons and Caesar dressing

Salmone affumicato con salsa guacamole e sour cream ^(1, 4, 7) € 26

Smoked salmon with guacamole sauce and sour cream ^(1, 4, 7)

  **Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro, dressing al basilico** ⁽⁷⁾ € 22

Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes, basil dressing ⁽⁷⁾

 **Insalata nizzarda** ^(3, 4) € 24

Insalata iceberg, tonno, pomodorini, fagiolini, uova e patate

Niçoise salad ^(3, 4)

Iceberg lettuce, tuna, cherry tomatoes, green beans, eggs and potatoes

Formaggi e salumi misti ⁽⁷⁾ € 20

Selection of cheeses and cured meats ⁽⁷⁾

Zuppa del giorno ⁽⁷⁾ € 20

Soup of the day ⁽⁷⁾

 **Spaghetti pomodorini, basilico e stracciatella** ^(1, 7) € 25

Spaghetti with cherry tomatoes, basil and stracciatella cheese ^(1, 7)

Hamburger di manzetta con insalata, pomodoro, bacon e patatine fritte ^(1, 11) € 29

Beef burger with lettuce, tomato, bacon and french fries ^(1, 11)

Dolci *Dessert*

Tiramisù classico (1, 3, 7)

Classic tiramisù (1, 3, 7)

€ 15

Cheesecake ai frutti di bosco (1, 3, 7, 8)

Wild berries cheesecake (1, 3, 7, 8)

€ 15



Macedonia di frutta fresca con sorbetto al limone

Fresh fruit salad with lemon sorbet





€ 15

MENU

Lunch 12.00 alle 15.00 / Dinner 19.00 alle 22.30


Antipasti

Starters

-  **Magatello di manzo alle erbe fini, crudità di finocchi e mela verde, avocado in guacamole** € 24
Beef with fine herbs, fennel and green apple crudités, avocado in guacamole
-  **Polpo* rosticcato in insalata, patate, olive e paprika dolce ^(4, 14)** € 26
Roasted octopus salad, potatoes, olives and sweet paprika ^(4, 14)
- Caesar salad ^(1, 3, 4, 7)** € 23
Lattuga romana, Parmigiano Reggiano, petto di pollo, bacon, crostini di pane e Caesar dressing
Caesar salad ^(1, 3, 4, 7)
Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, chicken breast, bacon, croutons and Caesar dressing
-   **Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro, dressing al basilico ⁽⁷⁾** € 22
Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes, basil dressing ⁽⁷⁾

Primi Piatti

First Courses

-  Spaghetti pomodorini, basilico e stracciatella ^(1, 7) € 25
Cherry tomatoes, basil and stracciatella spaghetti ^(1, 7)
- Raviolini del Plin farciti di robiola di Roccaverano
e ragù di agnello al vino rosso ^(1, 3, 7, 9, 12) € 25
*Plin raviolini filled with Roccaverano robiola cheese and red wine lamb
meat sauce* ^(1, 3, 7, 9, 12)
- Mezzi paccheri freschi cacio e pepe, gamberi al lime ^(1, 2, 3, 7) € 27
Cheese and pepper mezzi paccheri, lime shrimp ^(1, 2, 3, 7)
- Zuppa del giorno € 20
Soup of the day

Secondi Piatti


Second Courses

Hamburger di manzetta con insalata, pomodoro, bacon e patatine fritte ^(1, 11) € 29



Beef burger with lettuce, tomato, bacon and french fries ^(1, 11)

 Costata di manzo con verdure alla griglia, burro alle erbe ⁽⁷⁾ € 37

Sliced beef entrecôte with grilled vegetables and herbs butter ⁽⁷⁾

 Darna di salmone alla piastra, spinaci all'olio evo e pommes nature ⁽⁴⁾ € 32

Grilled salmon fillet with spinach and boiled potatoes ⁽⁴⁾

  Melanzana gratinata al miso rosso, cremoso alle mandorle, prezzemolo e gel teriyaki ^(6, 7, 8, 12) € 25

Red miso aubergine gratin, almond cream, parsley and teriyaki gel sauce ^(6, 7, 8, 12)

Dolci

Dessert

Tiramisù classico ^(1, 3, 7)

Classic tiramisù ^(1, 3, 7)

€ 15



Macedonia di frutta fresca con sorbetto al limone

Fresh fruit salad with lemon sorbet

€ 15

Cheesecake ai frutti di bosco ^(1, 3, 7, 8)

Wild berries cheesecake ^(1, 3, 7, 8)

€ 15

Semifreddo al pistacchio e cioccolato ^(1, 3, 7, 8)

Pistachio and chocolate semifreddo ^(1, 3, 7, 8)

€ 15

MENU APERTIVI

Dalle 18.00 alle 21.00 / *From 18.00 to 21.00*

Aperitivo Rooftop

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