THE HIVE

Rooftop restaurant

Il menù del ristorante:
spazio vitale in cui si sfoglia
il catalogo di abituali
conforti e possibili stupori
(Fabrizio Caramagna)

Antipasti
Starters

"Forse da fuori sembra che sia tutto okay, ma dentro di me la fame sta già avanzando inesorabile"

Tataki di spigola con maio di edamame e pomodorini confit — **24€**
Sea bass tataki with edamame maio and tomatoes
(1-3-4-6-7-12)

Polpo arrosto , crema di patate affumicata, polvere di piselli e cipolla caramellata — **20€**
Roast octopus, smoked potato cream, peas powder and caramelized onion
(4-7-9)

Filetto di coniglio lardellato, crema di peperoni e salsa alla cacciatora — **21€**
Bacon-wrapped rabbit fillet, pepper cream and hunter-style sauce
(9-12)

Petto d'anatra affumicata su frutti rossi — **23€**
Smoked duck breast with red berries
(12)

Crema di zucca, fagioli canellini, funghi arrosto e crema di taleggio — **18€**
Pumpkin cream, cannellini beans, mushrooms and Taleggio
(7-9)

Cestino del pane "Antico forno Roscioli" — **3€**
Bread basket
(1-8)

Primi piatti

Pasta dishes

"Guardami come guarderesti una carbonara"

Ravioli cacio e pepe con gamberi al lime **23€**
Cacio e pepe ravioli pasta with marinated lime prawns
(1-2-3-4-7-9-12)

Tagliolini al pesto con spigola e pomodori confit **22€**
Tagliolini pasta with pesto, sea bass, and confit tomatoes
(1-3-4-7-8-9-12)

Tonnarelli con ragù di fassona piemontese **18€**
Tonnarelli pasta with Piedmontese Fassona beef ragù
(1-3-9-12)

Agnolotti di brasato su ragù di porcini e salsa al tartufo **24€**
Braised beef agnolotti pasta with porcini ragù and truffle sauce
(1-3-7-9-12)

Tortello di zucca burro e salvia, crema di formaggio e granella di noci **20€**
Pumpkin tortello pasta with butter and sage sauce, cheese cream, and walnuts crumble
(1-3-7-8-9)

Primi della tradizione romana scelta tra: Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe **16€**
The choice between "Carbonara"-"Cacio e pepe"-"Amatriciana"
(1-3-7)

Secondi piatti

Main courses

“Sapori che ricordano odori.Che riportano a luoghi.La magia di certi piatti.”

Zuppetta di mare in carta fata **34€**
Seafood soup in parchment paper
(2-4-9-12-14)

Merluzzo nero del mar Baltico, crosta di nduja, crema di cavolfiore e radicchio brasato **32€**
Black Baltic cod with nduja crust, cauliflower cream, and braised radich
(1-4-7-9-12)

Filetto di manzo purea di sedano rapa e salsa al tartufo **32€**
Beef fillet with celeriac purée and truffle sauce
(7-9-12)

Coscio d’anatra confit, belga brasata con sciroppo d’acero e nocciole **30€**
Duck leg confit, braised Belgian endive with maple syrup and hazelnuts
(8-9-12)

Entrecòte con verdure grigliate e patate al forno **33€**
BBQ Entrecote with grilled vegetables and baked potatoes
(1-3-7-9-10)

Bun Burger con patate fritte, cheddar e bacon **24€**
Bunburger with fries, cheddar, bacon and mayonnaise
(1-3-7-9-10)

Cotoletta di melanzane con maio veggy al pomodoro **18€**
Eggplant cutlet with vegan maio and tomato
(1-3-7-9)

Le nostre pinse romane

Our traditional roman pizza

Pinsa romana all'evo e rosmarino **13€**

Roman pizza with olive oil and rosemary

(1-6-8)

Pinsa romana margherita **16€**

Roman pizza with melted mozzarella and tomato sauce

(1-6-7-8)

Pinsa romana con prosciutto e bufala **16€**

Roman pizza with buffalo mozzarella and Parma ham

(1-6-7-8)

Pinsa romana caprese **16€**

Roman pizza with fresh tomato and buffalo mozzarella

(1-6-7-8)

Pinsa romana con burrata e alici **16€**

Roman pizza with burrata cheese and anchovies

(1-4-6-7-8)

Pinsa romana ripiena con bresaola, rucola, parmigiano e maio **19€**

Stuffed Roman pizza with bresaola beef, rocket and parmesan

(1-3-7)

Dal banco e le insalate

Entreè and salads

Caprese con datterini e salsa al basilico 17€
Buffalo mozzarella with tomatoes and basil pesto sauce
(7-8)

Mozzarella di bufala con prosciutto di Parma 24 mesi 19€
Buffalo mozzarella with Parma ham
(7)

Prosciutto di Parma 24 mesi 16€
Parma ham 24 months

Selezione di salumi nazionali 16€
Selections of national cold cuts
(7)

Selezione di formaggi con confetture 16€
Selections of cheese with jams
(7-8)

Selezione di salumi e formaggi con pinsa all'evo e confetture 25€
Selections of cold cuts and cheese with roman pizza and jams
(1-6-7-8-12)

Insalata con pomodorini, mais, tofu affumicato e mandorle tostate 16€
Mix salad with tomatoes, corn, tofu and toasted almonds
(8)

Misticanza con pomodori, tonno e cetrioli 16€
Mix salad with tomatoes, tuna and cucumbers
(8)

Caesar salad 17€
(1-3-7)

THE HIVE

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati .
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
I prodotti serviti crudi sono sottoposti al trattamento di abbattimento sanitario ai sensi del REG. CE 853/2004

Se hai allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni al nostro personale in servizio, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of staff or ask for more information!

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Re. UE n. 1169/201 -
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

