



T H E H I V E

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”

- | | |
|---|---------------|
| Crema di ceci con polpo rosticcato,
paprika dolce ed olio al prezzemolo | €18.00 |
| <i>Chickpeas cream with roasted octopus, sweet paprika and parsley oil</i> | |
| (4-7-9) | |
| Gamberi al vapore marinati su purea di piselli,
burrata ed alici | €20.00 |
| <i>Marinated steamed shrimp, pea puree with burrata cheese and anchovies</i> | |
| (2-4-7-9) | |
| Filetto di coniglio lardellato,
crema di peperoni e salsa alla cacciatora | €17.00 |
| <i>Rabbit fillet wrapped in bacon, sweet pepper cream and cacciatora sauce</i> | |
| (5-7-9-10-12) | |
| Arrosto di fassona con insalatina invernale,
funghi e salsa di soia ed arancia | €19.00 |
| <i>Roast beef with winter salad, soy sauce and oranges</i> | |
| (6-9-12) | |
| Polpettine di melanzana, salsa di pomodoro e crema al taleggio | €15.00 |
| <i>Eggplant deep fried, tomato sauce and taleggio cheese cream</i> | |
| (1-3-5-7-8) | |
| Tartare di tonno rosso Balfego | €30.00 |
| <i>Tartare of tuna</i> (4) | |
| Cestino del pane “Antico forno Roscioli” | €3.00 |
| <i>Bread basket</i> (1) | |

Primi piatti

Pasta dishes

“Guardami come guarderesti una carbonara”

Tagliolini con pomodoro datterino e battuto di spigola €22.00

Tagliolini with datterino tomato and sea bass

(1-3-4-9)

Fettuccine con broccoli, vongole e bottarga €20.00

Fettuccine pasta with broccoli, clams and bottarga

(1-3-4-9-12-14)

Tortello ripieno di carciofi alla carbonara €21.00

Tortello stuffed with artichokes and carbonara sauce

(1-3-7-9-12)

Mezzo pacchero con ragù di fassona al coltello €18.00

Pacchero pasta with beef ragù

(1-3-9-12)

**Gnocchetto con crema di zucca,
porcini e salsiccia luganega croccante** €18.00

Gnocchetti pasta with pumpkin cream, porcini mushrooms and crispy sausage

(1-3-7-9-12)

Primi della tradizione romana €16.00

The choice between “Carbonara”-“Cacio&Pepe”-“Amatriciana”

(1-3-7-9-12)

Secondi

Main courses

“Goditi ogni Secondo della tua vita perchè i primi fanno ingrassare”

Ombrina al forno, crema di pastinaca e fagiolini	€27.00
<i>Baked fillet of sea bass, parsnip cream and green beans</i>	
(1-3-7-9-12)	
Golden salmon con spaghetti di carote al sesamo, crema di cocco e zenzero	€38.00
<i>Golden salmon with sesame carrots, coconut cream and ginger</i>	
(4-6-7-9-11-12)	
Filetto di manzo al Chianti su soffice di patata tartufata	€33.00
<i>Beef fillet with Chianti sauce, soft potato cream with black truffle</i>	
(7-9-10-11-12)	
Guancia brasata con salsa al Porto e purea di zucca	€28.00
<i>Beef cheek with Porto sauce and pumpkin cream</i>	
(7-9-10-12)	
Bistecca di cavolfiore arrosto con maio veggy al pomodoro	€17.00
<i>Roasted cauliflower with vegetarian tomato mayonnaise</i>	
(5-11)	
Entrecôte con verdure grigliate e patate al forno	€33.00
<i>Entrecôte “Yoza selection” served with grilled vegetables and backed potatoes</i>	
(7-10)	
Hamburger con patatine fritte, cheddar e bacon	€22.00
<i>Beef burger “Sakura selection” with cheddar cheese, french fries, bacon</i>	
(1-6-7-10-11)	

Dal Banco - Entree

Mozzarella di bufala con pomodorini essiccati - <i>Buffalo mozzarella with dried tomatoes</i> (7)	€13.00
Mozzarella di bufala con prosciutto di Parma 24 mesi - <i>Buffalo mozzarella with Parma ham</i> (7)	€19.00
Prosciutto di Parma 24 mesi - <i>Parma ham 24 months</i>	€16.00
Selezione di salumi nazionali - <i>Selections of national cold cuts</i> (7-8)	€16.00
Selezione di formaggi con confetture - <i>Selection of cheeses with jams</i>	€16.00
Selezione di salumi e formaggi con pinsa all'olio e confetture (1-7-8-12)	€25.00
<i>Selections of national cold cuts and cheeses with traditional roman pizza and jams</i>	

Dal forno le nostre pinse romane - From the bakery our traditional roman "pizza"

Pinsa romana all' evo e rosmarino - <i>Roman pizza with extravergin olive oil and rosemary</i> (1-6-8)	€13.00
Pinsa romana margherita - <i>Roman pizza with melted mozzarella and tomato sauce</i> (1-6-7-8)	€16.00
Pinsa romana prosciutto e bufala - <i>Roman pizza with buffalo mozzarella and Parma ham</i> (1-6-7-8)	€16.00
Pinsa romana caprese - <i>Roman pizza with fresh tomato and buffalo mozzarella</i> (1-6-7-8)	€16.00
Pinsa romana bresaola e bufala - <i>Roman pizza with dried beef and buffalo mozzarella</i> (1-6-7-8)	€16.00
Pinsa romana con burrata e alici - <i>Roman pizza with burrata cheese and anchovies</i> (1-4-6-7-8)	€16.00

Le insalate - The variation of salads

Insalata con pomodorini, mais, tofu affumicato e mandorle tostate (8)	€18.00
<i>Mix salad with tomatoes, corn, smoked tofu and toasted almonds</i>	
Insalata di pollo con verdure al vapore - <i>Mix salad with chicken and steam vegetables</i>	€17.00
Insalata di pomodori e tonno con patate alle erbe (4)	€17.00
<i>Mix tomato salad with tuna and potatoes flavoured with herbs</i>	
Caprese con datterini e pesto al basilico - <i>Mozzarella and tomatoes with basil pesto sauce</i> (7-8)	€17.00



THE HIVE

*Si avvisa la gentile clientela che i piatti preparati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti vengono utilizzati prodotti congelati. I prodotti serviti crudi sono sottoposti al trattamento di abbattimento preventivo sanitario ai sensi del REG. CE 853/2004

SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO
E BAVANDE, 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

