

APERITIVO ROOFTOP

TRA LE CUPOLE PIÙ BELLE DELLA CITTÀ ETERNA
CON UNA VISTA MOZZAFIATO SU ROMA: L'ATMOSFERA PERFETTA PER IL TUO APERITIVO!

~

AMONG THE MOST BEAUTIFUL DOMES OF THE ETERNAL CITY WITH AN OUTSTANDING VIEW
OF ROME: THE PERFECT ATMOSPHERE FOR YOUR APERITIVO!

APERITIVO RIONE PIGNA 20
~2 FINGER FOOD DELLO CHEF/
CHEF SELECTION OF 2 FINGER FOOD

~OLIVE VERDI, FRUTTI DEL CAPPERO, ARACHIDI,
PISTACCHI E CHIPS DI PATATE/
GREEN OLIVES, CAPERS FRUITS, PEANUTS,
PISTACHIOS, POTATOE CHIPS

APERITIVO RIONE SANT'EUSTACHIO 30
~FANTASIA DI 4 TAPAS/
FANTASY OF 4 TAPAS

~OLIVE VERDI, FRUTTI DEL CAPPERO, ARACHIDI,
PISTACCHI E CHIPS DI PATATE/
GREEN OLIVES, CAPERS FRUITS, PEANUTS,
PISTACHIOS, POTATOE CHIPS

A SCELTA/TO CHOOSE AMONG:

~1 COCKTAIL ~1 FLÛTE DI PROSECCO/I FLÛTE OF PROSECCO ~1 BICCHIERE DI VINO BIANCO O ROSSO/I GLASS OF WHITE OR RED WINE

APERITIVO GLAMOUR

BOLLICINE ITALIANE O CHAMPAGNE SERVITI CON PRELIBATEZZE DI PESCE CRUDO.
SAPORI RICERCATI AI QUALI NON SAPRETE RESISTERE...

~

ITALIAN SPARKLING WINES OR CHAMPAGNE SERVED WITH DELICACIES OF RAW FISH.
REFINED FLAVORS THAT YOU WILL NOT RESIST...

APERITIVO PIAZZA DELLA ROTONDA
~TRIS DI TARTARE DI PESCE CRUDO/
TRIO OF RAW FISH TARTARE»»

~CARPACCIO DI PESCE CRUDO/
RAW FISH CARPACCIO»»

~OLIVE VERDI, FRUTTI DEL CAPPERO, ARACHIDI,
PISTACCHI E CHIPS DI PATATE/
GREEN OLIVES, CAPERS FRUITS, PEANUTS,
PISTACHIOS, POTATOE CHIPS

A SCELTA/TO CHOOSE AMONG:

~1 FLÛTE DI FRANCIACORTA/ 40
I FLÛTE OF FRANCIACORTA

~1 FLÛTE DI CHAMPAGNE DRAPPIER/ 50
I FLÛTE OF CHAMPAGNE DRAPPIER

APERITIVO PIAZZA NAVONA
~TRIS DI TARTARE DI PESCE CRUDO/
TRIO OF RAW FISH TARTARE»»

~CARPACCIO DI PESCE CRUDO/
RAW FISH CARPACCIO»»

~OLIVE VERDI, FRUTTI DEL CAPPERO, ARACHIDI,
PISTACCHI E CHIPS DI PATATE/
GREEN OLIVES, CAPERS FRUITS, PEANUTS,
PISTACHIOS, POTATOE CHIPS

I BOTTIGLIA DI RUINART O RUINART ROSÈ-MIN 2/ 140
I BOTTLE OF RUINART OR RUINART ROSÈ- MIN 2

MENU

I NOSTRI TAGLIERI
~
OUR CHOPPING BOARDS

SERVITI SU ELEGANTI TAGLIERI DI ARDESIA, E ACCOMPAGNATI DA UNA SELEZIONE DI PANE, FOCACCIA FATTA IN CASA E TARALLI, SONO SEMPRE PERFETTI PER ACCOMPAGNARE APERITIVI O PER DARE GUSTO ALLA GIORNATA.

~
SERVED ON ELEGANT SLATE BOARDS, AND ACCOMPANIED BY A SELECTION OF BREAD, HOMEMADE FOCACCIA AND TARALLI, THEY ARE ALWAYS PERFECT TO ACCOMPANY APERITIFS OR TO ADD TASTE TO THE DAY.

TAGLIERE DI SALUMI/SELECTION OF COLD CUTS 12
SELEZIONE DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE EMILIANO, SALAME MILANO, MORTADELLA CON PISTACCHI IGP E BRESAOLA METODO ZERO/
SELECTION OF SAN DANIELE RAW HAM, EMILIAN ARTISAN COOKED HAM, MILAN SALAMI, MORTADELLA WITH PISTACHIOS IGP AND BRESAOLA METHOD ZERO 

TAGLIERE DI FORMAGGI/SELECTION OF CHEESE 12
APPETITOSE SELEZIONI DI FORMAGGI AROMATIZZATI CON CURCUMA, ZENZERO , TARTUFO, VINACCIA, MOZZARELLINE DI BUFALA, IL TUTTO ACCOMPAGNATE DA CONFETTURE E MIELE BIOLOGICHE/
APPETIZING SELECTIONS OF CHEESES FLAVORED WITH TURMERIC, GINGER, TRUFFLE, MARC, BUFFALO MOZZARELLA, ALL SERVED WITH ORGANIC JAMS AND HONEY 

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI/SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESE 18
LA COMBINAZIONE PERFETTA DI SAPORI TRADIZIONALI E GUSTOSE SORPRESE/
THE PERFECT COMBINATION OF TRADITIONAL FLAVORS AND TASTY SURPRISES 

IL NOSTRO CHEF CONSIGLIA
~
OUR CHEF RECOMMENDS

RISO VENERE CON TRIONFO DI GAMBERI AL CURRY/ 16
VENUS RICE WITH CURRY PRAWNS TRIUMPH 

RISOTTO ALLA ZUCCA E GUANCIALE CROCCANTE/ 14
PUMPKIN RISOTTO AND CRISPY BACON 

HAMBURGER DI FASSONA CON BACON CROCCANTE, 25
CIPOLLA DI TROPEA CAMELLATA, Salsa DIJON AL MIELE E PATATINE FRITTE /
FASSONA HAMBURGER WITH CRISPY BACON, CARAMELIZED TROPEA ONION, HONEY DIJON SAUCE AND FRENCH FRIES 

GUANCIA DI MANZO CON CREMA DI PATATE ARROSTO/ 22
BEEF CHEEK WITH ROASTED POTATO CREAM 

POLPO ROSTICCIATO CON CREMA DI PATATE E 22
RIDUZIONE DI Salsa DI SOIA E MIELE/
ROASTED OCTOPUS WITH POTATO CREAM AND SOY SAUCE AND HONEY REDUCTION 

LA PINSA ROMANA
~
THE ROMAN PINSA

CROCCANTE ALL'ESTERNO, MORBIDA ALL'INTERNO,
LEggerissima E GOLOSA.

~

CRUNCHY ON THE OUTSIDE, SOFT ON THE INSIDE, VERY LIGHT
AND DELICIOUS.

MARGHERITA   *	14
MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE/ MARGHERITA WITH SAN DANIELE RAW HAM   *	18
NAPOLI CON ALICI DEL CANTABRICO/ NAPOLETANA WITH CANTABRIAN ANCHOVIES    *	16
BUFALA RUCOLA E PACHINO, BASE ROSSA O BIANCA/ BUFFALO WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES, RED OR WHITE BASE   *	18
MORTADELLA IGP, BURRATA E PESTO DI PISTACCHI/ MORTADELLA IGP, BURRATA AND PISTACHIO PESTO    *	18

INSALATE, VERDURE E DINTORNI...
~
SALADS, VEGETABLES & MORE...

FRESCH E APPETITOSE, LEGGERE E SALUTARI CON GUSTO.

~

FRESH AND APPETIZING, LIGHT AND HEALTHY WITH TASTE.

CAESAR SALAD CON POLLO/ CAESAR SALAD WITH CHICKEN   *	14
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI/ CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES   *	12
INSALATA RADICCHIO E SCAGLIE DI PARMIGIANO CON NOCI E PERE/ RADICCHIO AND PARMESAN FLAKES SALAD WITH NUTS AND PEARS  	14

DULCIS...E FRUTTA
~
DULCIS...AND FRUITS

SUA MAESTÀ IL TIRAMISÙ FATTO IN CASA E LA VISTA SU ROMA A
360°... LA COMBINAZIONE PERFETTA PER UN
DESSERT INDIMENTICABILE!

~

HER MAJESTY THE HOME MADE TIRAMISÙ AND A 360° ROME VIEW...
THE PERFECT COMBO FOR AN UNFORGETTABLE DESSERT!

TIRAMISÙ CLASSICO/ CLASSIC TIRAMISÙ   	12
TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE/ STRAWBERRY TIRAMISÙ   	12
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO/ PISTACHIO TIRAMISÙ    	12
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUITS	10

UNA DEDICA SPECIALE PER TE...	12
PREPARATO DALLA NOSTRA PASTICCIERA CHE S'ISPIRA AI SAPORI AUTENTICI DELLA STAGIONE PER REGALARVI UN DOLCE RICORDO ROMANO!	

~

A SPECIAL DEDICATION FOR YOU...
PREPARED BY OUR PASTRY CHEF WHO IS INSPIRED BY THE
AUTHENTIC FLAVORS OF THE SEASON
TO OFFER YOU A SWEET ROMAN MEMORY!

 GLUTINE/GLUTEN  LATTICINI/DAIRY PRODUCTS  UOVA/EGGS  FRUTTA A GUSCIO/NUTS  PESCE/FISH  CROSTACEI/SHELLFISH  MOLLUSCHI/MOLLUSCS  CONGELATO/FROZEN
 SENAPE/MUSTARD  SEDANO/CELERY  SOIA/SOY  SESAMO/SESAM **R** REGISTRATO/REGISTERED

TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO~ALL PRICES ARE IN EURO