

## THE ROOF

The Roof celebra l'essenza della cucina mediterranea. Le tecniche di cottura tradizionali preservano i sapori più puri, evocando la brezza leggera delle coste soleggiate d'Italia. Ogni piatto onora il fascino senza tempo e le ricche tradizioni culinarie del Mediterraneo.

The Roof celebrates the essence of Mediterranean cuisine. Traditional cooking techniques preserve the purest flavors, evoking the gentle breeze of Italy's sun-kissed shores. Each dish honors the timeless allure and rich culinary traditions of the Mediterranean, offering a bite of summer in every mouthful.

# HOT DRINKS BEVANDE CALDE

## COFFEE CAFFÉ

Espresso - Macchiato - Decaff.....	5
Double Espresso / Doppio Espresso - Americano .....	7
Cappuccino - Latte - Glass of Milk / Bicchiere di Latte .....	8

## TEA & HERBAL INFUSION TE' & INFUSI

Assam Breakfast, Earl Grey, Jasmine, .....	9
Peppermint, Lemongrass e Ginger, Chamomile.....	9

## OTHER ALTRO

Hot Chocolate / Cioccolata Calda .....	10
--	----

## SOFT DRINKS BEVANDE ANALCOLICHE

### WATER ACQUA

Still / Naturale	8
Water Sparkling / Frizzante	8
Effervescente Naturale	8
Pepsi - Pepsi Max - Seven Up	8
Fever Tree Tonic - Fever Tree Ginger Beer	8
Red Bull	10

### JUICES SUCCHI & SPREMUTE

Succhi & spremute	9
Bio - Pineapple / Ananas - Blueberry / Mirtillo	9
Fresh Orange Juice / Spremuta di Arancia	10

### BEERS BIRRE

Tritone EDITION Beer	10
Peroni Nastro Azzurro	12
Heineken 0.0	10
Tokyo IPA	14
Kyoto Craft	13

# COCKTAILS

- VELVET UNDERGROUND** 23  
Rum, banana liquor, banana fruit, lime, sugar, top of coffee cream
- PORNSTAR ICE CREAM** 23  
Vanilla vodka, passion fruit, raspberries gelato, fresh lime,  
top of prosecco
- TWISTED SPRITZ** 23  
Aperol or Campari, gin, pink grapefruit juice, sugar,  
top prosecco wine
- LOST IN JALISCO** 23  
Tequila, basil syrup, fresh lemon, coconut puree
- FUNKY MELON** 23  
Vodka, limoncello, fresh lemon, sugar, watermelon soda
- TROPICAL NEGRONI** 23  
Campari, banana liquor, red vermouth, gin, coconut fat wash

## NON- ALCOHOLIC COCKTAILS

### LOS MIAO

18

Peach puree, cranberry juice, ginger beer

### PASSION ICED TEA

18

Passion fruit syrup, black tea, fresh lemon, 7 up

## SOFT DRINKS BEVANDE ANALCOLICHE

### WATER ACQUA

Still / Naturale	8
Water Sparkling / Frizzante	8
Effervescente Naturale	8

Pepsi - Pepsi Max - Seven Up	8
Fever Tree Tonic - Fever Tree Ginger Beer	8
Red Bull	10

### JUICES Succhi & spremute

Bio - Pineapple / Ananas - Blueberry / Mirtillo	9
---	---

## BEERS BIRRE

Tritone EDITION Beer	10
Peroni Nastro Azzurro	12
Heineken 0.0	10
Tokyo IPA	14
Kyoto Craft	13

# WINE VINO

## ITALIAN SPARKLING WINE VINI SPUMANTI ITALIANI

Cuvée prestige, Cà del Bosco 21 120  
Perlé rosé, Ferrari

24

## CHAMPAGNE

Cuvée "R" Brut, Ruinart 32 120  
Blanc de Blancs Brut, Ruinart  
Louis Roderer Cristal Vintage 2013  
Dom Perignon Vintage 2013

## WHITE WINE VINI BIANCHI

Rossj Bass, Gaja 35  
La Torre a Civitella, Sergio Mottura 18  
Ribolla Gialla, Podversic Damjjan  
Trebiano d'Abruzzo "Emidio Pepe"  
Gewurztraminer "Nussbaumer"  
Cloudy Bay Chardonnay

## ROSÉ WINE VINI ROSATI

Whispering Angel

## RED WINE VINI ROSSI

Barolo, Prunotto 26  
Ripasso Valpolicella "Zenato" 18  
Malbec "Terrazas de los andes" 20

## GIN

Bombay Sapphire .....	15
Gin Mare .....	15
Gin Mare Capri .....	16
Hendrick's Flora Adora .....	17
Hendrick's Gran Cabaret .....	17
Hendrick's Oasium .....	17
Hendrick's Orbium .....	17
Hendrick's .....	16
Himbrimi Old Tom .....	16
Kyrö Dry .....	21
Monkey 47 .....	17
Roku .....	16
Tanqueray 0.0 .....	12
Tanqueray .....	15
Tanqueray Ten .....	15

## DISTILLATI DI AGAVE

Casamigos Anejo TTequila .....	22
Casamigos Blanco Tequila .....	15
Casamigos Mezcal .....	32
Casamigos Reposado Tequila .....	18
Don Julio 1942 Tequila .....	84
Don Julio Anejo Tequila .....	22
Don Julio Blanco Tequila .....	17
Don Julio Reposado Tequila .....	19
Bruxo N1 Mezcal .....	20
Bruxo N2 Mezcal .....	25
Bruxo N3 Mezcal .....	28

## VODKA

Belvedere .....	18
Ciroc .....	17
Altamura .....	18
Grey Goose .....	18
Ketel One .....	15
Nikka .....	19
Tito's .....	16
Stoli .....	18
Beluga Gold Line .....	32

## DIGESTIVI

Amaro Averna .....	12
Amaro Jefferson .....	12
Amaro Montenegro .....	12
Amaro Sibilla .....	12
Amaro Nonino .....	12
Baileys .....	12
Chartreuse Verte .....	16
Chartreuse Yellow .....	16
Cointreau .....	12
Cynar .....	12
Fernet Branca .....	12
Fernet Branca Menta .....	12
Frangelico .....	12
Italicus .....	12
Limoncello Di Capri .....	12
Mr. Black .....	14
St. Germain .....	12

# SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Black Label .....	15
Johnnie Walker Blue Label .....	48
Talisker 10Y .....	18

# AMERICAN WHISKEY

## BOURBON

Buffalo Trace .....	16
Bulleit .....	15
Michter's .....	18
Woodford Reserve .....	19
Eagle Rare .....	21

## RYE

Bulleit Rye .....	16
Michter's US <sup>o</sup> 1 Rye .....	24

# JAPANESE WHISKY

Akashi Blended .....	18
Nikka Coffey Grain .....	22

## VERMOUTH

Carpano Antica Formula Vermouth .....	16
Dolin Blanc Vermouth .....	12
Dolin Dry Vermouth .....	12
Dolin Rouge Vermouth .....	12
Punt & Mes .....	14

## BRANDY

Hennessy VS .....	15
Calvados Morin .....	15
Pisco Capel .....	16
Pisco Barsol .....	18
Grappa Nonino Friulana Bianca .....	18

## CANE SPIRITS

Abuelo 7Y .....	16
Flor De Cana 12Y .....	14
Flor De Cana 18Y .....	22
Flor De Cana 25Y .....	12
Diplomatico Reseerva Exclusiva .....	12
Plantation 3 Stars .....	10
Ron Zacapa no.23 .....	24
Ron Zacapa XO .....	42
Cachaca Leblon .....	22

# PRANZO LUNCH

**IL BURGER**  
28

**Burger di manzo, maionese al finocchietto, pomodoro, lattuga e mozzarella di bufala**

Beef burger, fennel mayonnaise, tomato, lettuce and buffalo mozzarella

All..2-3-6-9-14

**IL CLUB SANDWICH**  
24

**Sandwich con provola affumicata, melanzane arrosto, basilico, maionese e patatine**

Sandwich with smoked provola cheese, roast aubergine, basil, mayonnaise and chips

All.2-3-6-9-14

**EDITION CLUB SANDWICH**  
28

**Sandwich con lattuga, pomodoro, maionese, uovo al tegamino e roastbeef**

Lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg and roast beef

All.2-3-6-9-14

**LA TARTARE DI TONNO**  
28

**Tartare di tonno, pomodoro, olive e capperi**

Tuna tartare, tomato, olives and capers

All.3-14

**L'INSALATA VEGGIE**  
22

**Misticanza aromatica, avocado, mandorle e seitan marinato**

Veggie salad with aromatic misticanza, avocado, almonds and marinated seitan

All.1-2

# PRANZO LUNCH

## L'INSALATA ESTIVA

22

**Misticanza aromatica, uova, alici marinate, patate,  
pomodoro e pane al finocchietto selvatico**

Aromatic misticanza, egg, marinated anchovies, potato, tomato  
and wild fennel bread

All.4-5-9-13-14

## IL FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI

30

**Fritto di calamari e gamberi accompagnati da  
giardiniera di verdure e maionese alla soia**

Fried squid and prawns accompanied by vegetable giardiniera  
and soy mayonnaise

All.2-4-5-13-14

# BITES

## LA FOCACCIA CON LA MORTADELLA

16

## Focaccia con mortadella, stracciatella di bufala e pesto di pistacchio

Focaccia with mortadella, buffalo stracciatella and pistachio pesto

All.2-3-9-10-13

## LA FOCACCIA CON LA BUFALA E POMODORO

18

## Focaccia con mozzarella di bufala e pomodori

Focaccia, buffalo mozzarella, and tomato

All.2-3-9-13

## LE ZEPPOLE

14

## Zeppole alle alghe con salsa all'arrabbiata

Seaweed zeppole with arrabbiata sauce

All.2-3-9-12-13-14

## IL SUPPLÌ

18

## Supplì cacio e pepe con crudo di gambero bianco

Supplì cacio e pepe with white raw shrimp

All.2-3-4-5-8-9-13-14

## LA MINI TARTARE

16

## Mini tartare di manzo, nocciola e parmigiano

Mini beef tartare, hazelnut, and parmesan

All.1-2-3-11-14

# BITES

## LA CROCCHETTA

14

**Crocchetta di baccala mantecato, zafferano  
e cipolla rossa**

Baccalà croquette with saffron and red onion

All.2-4-5-9-10-13

## IL TACOS

16

**Tacos ripieno di crudo di pesce bianco  
e crema di avocado**

Tacos filled with raw white fish and avocado cream

All.1-2-4-5-9-13

Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce; 6 Semi di Sesamo; 7 Soia; 8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini; 11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova  
Allergeni: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame Seeds; 7 Soybeans; 8 Crustaceans ;9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard; 12 Celery; 13 So2; 14 Eggs



**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.**

The information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the service staff.

I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA | Prices are in Euro and inclusive of tax.