

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.

SOFT DRINKS | BEVANDE ANALCOLICHE

WATER | ACQUA

Still / Naturale	7
Sparkling / Frizzante	7
Naturally sparklin / Effervescente Naturale	7

Pepsi - Pepsi Max - Seven Up	9
Fever Tree Tonic / Ginger Beer - Galvanin tonic / Pink grapefruit / Ginger beer	9
Red Bull	11

JUICES | SUCCHI & SPREMUTE

Bio - Pineapple / Ananas - Blueberry / Mirtillo	10
Fresh Orange Juice / Spremuta di Arancia	10

BEERS | BIRRE

Tritone EDITION Beer	12
Peroni Nastro Azzurro	12
Heineken 0.0	10
Tokyo IPA	15
Kyoto Craft	15

APERITIVO BITES | 12PM TO 11PM

LA FOCACCIA CON LA MORTADELLA 2-3-9-10-13

16

Focaccia con mortadella, stracciatella di bufala e pesto di pistacchio

Focaccia with mortadella, buffalo stracciatella and pistachio pesto

LA CROCCHETTA 2-4-5-9-10-13

14

Crocchetta di baccalà mantecato, zafferano e cipolla rossa

Baccalà croquette with saffron and red onion

LE ZEPPOLE 2-3-9-12-13-14

14

Zeppole alle alghe con salsa all'arrabbiata

Seaweed zeppole with arrabbiata sauce

IL SUPPLÌ 2-3-4-5-8-9-13-14

18

Supplì cacio e pepe con crudo di gambero bianco

Supplì cacio cheese and pepper with white raw shrimps

LA MINI TARTARE 1-2-3-11-14

16

Mini tartare di manzo, nocciola e parmigiano

Mini beef tartare, hazelnut and parmesan

IL TACO 1-2-4-5-9-13

18

Tacos ripieno di crudo di pesce bianco e crema di avocado

Taco filled with raw white fish and avocado cream

CENA I DA CONDIVIDERE DINNER I TO SHARE

LA FOCACCIA CON BURRATA

26

Focaccia con burrata e pomodorini secchi

Focaccia with burrata cheese and sun-dried tomatoes ¹⁻³⁻⁹⁻¹³

LO SPIEDINO DI POLPO

24

Spedino di polpo e patate novelle alla brace

Skewered octopus and barbecued new potatoes ⁴⁻⁵⁻¹²

IL VITELLO TONNATO

24

Vitello tonnato, capperi e verdure in agrodolce

Vitello tonnato, capers and sweet and sour vegetables ²⁻⁴⁻⁵⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

L'INSALATA DI MARE GRIGLIATA

34

Insalata di mare grigliata (seppia, polpo, calamari, gamberi)

Grilled seafood salad (cuttlefish, octopus, squid, shrimp) ⁵⁻⁸⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

IL FRITTO DI CALAMARI

34

Fritto di calamari con maionese allo zafferano
e giardiniera di verdure

Fried squid with saffron mayonnaise
and vegetables giardiniera ¹⁻⁴⁻⁵⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

CENA | ANTIPASTI DINNER | STARTERS

IL CRUDO DI PESCATO

26

Crudo di pescato, pomodoro e finocchietto selvatico

Crudo of catch, tomato and wild fennel ⁴⁻⁵⁻¹²⁻¹³

LA TARTARE DI MANZO

25

Tartare di manzo, parmigiano Reggiano 32 mesi e nocciola

Beef tartare, 32-month aged Parmigiano Reggiano,
and hazelnut ¹⁻²⁻³⁻¹³⁻¹⁴

LA CAPRESE

24

Caprese di mozzarella di Bufala e avocado

Caprese of Buffalo mozzarella and avocado ³

LA CATALANA DI GAMBERI

26

Catalana di gamberi rossi, pomodoro, patate, fagiolini,
cipolla rossa

Catalana of red shrimp (tomato, potatoes, green beans,
red onion) ⁵⁻⁸⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴

LA GRIGLIA | THE GRILL

POLLETTO "SCUDELLARO"

Polletto "Scudellaro"

34

LA TAGLIATA DI MANZO

Cut beef "Valdostana"

"VALDOSTANA"

36

BISTECCA "COWBOY

"Cowboy steak" 800/900 g (For 2 pax)

STEAK" 800/900 G

85

OMBRINA ALLA GRIGLIA

Grilled Ombrina ⁴⁻⁵

36

CALAMARO ALLA GRIGLIA

Grilled Squid ⁴⁻⁵

40

CONTORNI | SIDES

LA CICORIA RIPASSATA Braised chicory

12

LE ZUCCHINE ALLA Zucchini alla scapece ¹⁻²⁻¹³

SCAPECE

12

L'INSALATA Salad with three types of tomatoes ¹²⁻¹³

AI TRE POMODORI

12

LE PATATE NOVELLE Baked new potatoes ³

AL FORNO

14

I DOLCI I DESSERT

IL TIRAMISU EDITION

EDITION Tiramisu ²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

14

LA LEMON TARTE

The lemon tarte ²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

14

TORTA PANNA

Whipped cream and fregola cake ²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

E FRAGOLA

14

MARITOTZO CON

Maritozzo with whipped cream ²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

LA PANNA

12

LA SELEZIONE DI GELATI

Selection of ice creams ²⁻⁸⁻¹⁴

12

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

COCKTAILS

VELVET UNDERGROUND	23
Rum Flor de Caña 12, 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, Hendrick's 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, Hendrick's Oasium gin, coconut fat wash	
BELUGA GOLD MARTINI	35
Beluga Gold Line vodka, Dry Vermouth	
CLASSIC COCKTAILS	22

WINE | VINO

ITALIAN SPARKLING WINE | VINI SPUMANTI ITALIANI

Cuvée prestige, Cà del Bosco	21-100
Perlé rosé, Ferrari	20-129

CHAMPAGNE

Cuvée "R" Brut, Ruinart	32-134
Blanc de Blancs Brut, Ruinart	220
Louis Roderer Cristal Vintage 2013	550
Dom Perignon Vintage 2013	550

WHITE WINE | VINI BIANCHI

Rossj Bass, Gaja	35-179
La Torre a Civitella, Sergio Mottura	20-80
Ribolla Gialla, Podversic Damjian	140
Trebbiano d'Abruzzo "Emidio Pepe"	160
Gewurztraminer "Nussbaumer"	90
Cloudy Bay Chardonnay	20-90
Venica Sauvignon "Ronco Delle Mele"	19-90

ROSÉ WINE | VINI ROSATI

Whispering Angel	20-80
------------------	-------

RED WINE VINI ROSSI

Barolo, Prunotto	28-140
Ripasso Valpolicella "Zenato"	20-88
Malbec "Terrazas de los andes"	20-88
Brunello di Montalcino "Castel Giocondo" Frescobaldi 2019	145
Montepulciano, "Anfora" Cirelli 2021 Abruzzo	88

GIN

Hendrick's Gran Cabaret	19
Hendrick's Oasium	19
Hendrick's Orbium	19
Hendrick's Flora Adora	19
Hendrick's	18
Bombay Sapphire	16
Gin Mare	18
Gin Mare Capri	18
Himbrimi Old Tom	16
Kyrö Dry	17
Monkey 47	20
Roku	18
Tanqueray 0.0	12
Tanqueray	16
Tanqueray Ten	17

DISTILLATI DI AGAVE

Casamigos Anejo Tequila	23
Casamigos Blanco Tequila	17
Casamigos Mezcal	32
Casamigos Reposado Tequila	20
Don Julio 1942 Tequila	86
Don Julio Anejo Tequila	23
Don Julio Blanco Tequila	18
Don Julio Reposado Tequila	20
Bruxo N1 Mezcal	22
Bruxo N2 Mezcal	25
Bruxo N3 Mezcal	28

VODKA

Belvedere	22
Ciroc	18
Altamura	20
Grey Goose	22
Ketel One	16
Nikka	22
Tito's	18
Stoli Elit	20
Beluga Gold Line	25

DIGESTIVI

Amaro Averna	13
Amaro Jefferson	13
Amaro Montenegro	13
Amaro Sibilla	13
Amaro Nonino	13
Baileys	13
Chartreuse Verte	13
Chartreuse Yellow	13
Cointreau	13
Cynar	13
Fernet Branca	13
Fernet Branca Menta	13
Frangelico	13
Italicus	13
Limoncello Di Capri	13
Mr. Black	13
St. Germain	13

SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12 15 18	20 28 32
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	48
Monkey Shoulder	25
Talisker 10Y	18
The Balvenie 12 Doublewood	20
The Balvenie 12 The Sweet Toast	24
The Balvenie 14 Caribbean Cask Malt	30
The Balvenie 14 The Week of Pest	35

AMERICAN WHISKEY

BOURBON

Buffalo trace	18
Bulleit	16
Eagle Rare	18
Woodford Reserve	20

RYE

Bulleit Rye	16
Michter's US°1 Rye	24

JAPANESE WHISKY

Akashi Blended	20
Nikka Coffey Grain	25

VERMOUTH

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

BRANDY

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

CANE SPIRITS

Abuelo 7Y16	
Flor De Cana 12Y	16
Flor De Cana 18Y	22
Flor De Cana 25Y	30
Diplomatico Reseerva Exclusiva	22
Plantation 3 Stars	16
Ron Zacapa no.23	24
Ron Zacapa XO	42
Cachaca Leblon	16

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.

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

Allergens: 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

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