

THE ROOF

The Roof celebra lo spirito della Riviera nel cuore di Roma,
offrendo cocktail signature accompagnati da una vista mozzafiato sulla città.

La cucina onora freschezza e autenticità, valorizzando pesce e carni di prima qualità
preparati con tecniche tradizionali come la griglia, per preservarne i sapori più puri
ed evocare la brezza leggera delle coste italiane baciata dal sole.

The Roof celebrates the spirit of the Riviera in the heart of Rome,
offering signature cocktails alongside breathtaking views of the city.

The cuisine honors freshness and authenticity, showcasing premium fish and meats
prepared using traditional techniques such as grilling to preserve their purest flavours,
evoking the gentle breeze of Italy's sun-kissed coasts.

THE VIEW OF ROME FROM THE ROOF

Dalla nostra terrazza, Roma si svela in tutta la sua bellezza.
Questa mappa illustra i principali monumenti visibili all'orizzonte.
Lasciatevi guidare dallo sguardo e scoprite la città da una nuova prospettiva.

From our terrace, Rome reveals its timeless beauty.
This map highlights the main landmarks visible on the horizon.
Let your gaze guide you as you discover the city from a new perspective.

IL VITTORIANO
(PIAZZA VENEZIA)



1

IL QUIRINALE



2

FONTANA DELL'ACQUA
PAOLA (FONTANONE)



3

SANT'ANDREA
DELLA VALLE



4

IL PANTHEON



5

PIAZZA NAVONA



6



Anja
2016

ALL DAY

LA FOCACCIA CRUDO E FICHI 4-5-9-10-13

Focaccia con prosciutto crudo di Amatrice e confettura di fichi

Focaccia with prosciutto from Amatrice and fig jam

LE ZEPPOLINE 2-3-9-12-13-14 VEGETARIAN

Zeppoline alle alghe con salsa tzatziki

Seaweed zeppoline with tzatziki sauce

LA PRALINA DI RAGÚ NAPOLETANO 2-3-9-12-13-14

Pralina di ragù Napoletano, Parmigiano Reggiano e sedano

Neapolitan ragù praline with Parmigiano Reggiano cheese and celery

EDITION FRENCH FRIES 9-13 VEGETARIAN

Le patatine fritte EDITION

BITES TO SHARE

13

12

13

12

ALL DAY

IL BURGER 2-3-6-9-13-14

Burger di manzo, maionese al finocchietto, pomodoro,

lattuga e mozzarella di Bufala

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

VEGGIE SANDWICH 2-3-6-9-13-14 VEGETARIAN

Sandwich con provola affumicata, melanzane arrosto,

basilico, maionese e patatine

Sandwich with smoked provola cheese, roasted eggplant,

basil, mayonnaise and fries

EDITION CLUB SANDWICH 2-3-6-9-11-13-14

Sandwich con lattuga, pomodoro, maionese,

uovo al tegamino e pollo arrosto

Sandwich with lettuce, tomato, mayonnaise, fried egg

and roasted chicken

SANDWICHES

28

26

28

ALL DAY

MAIN COURSES & SALADS

LA TARTARE DI MANZO ³⁻¹³ Tartare di manzo Piemontese, Burrata e pomodori secchi Beef tartare, Burrata cheese and sun-dried tomatoes	28
IL FRITTO ^{2-4-5-7-8-9-11-12-13 LOCAL} Fritto di calamari e gamberi accompagnati da giardiniera di verdure e maionese alla soia Fried calamari and shrimp accompanied by mixed pickled vegetables and soy mayonnaise	36
VEGGIE SALAD ^{13 VEGAN} Baby lattuga, crema di avocado, finocchietto e limone candito Baby lettuce, avocado cream, fennel and candied lemon	24
EDITION SUMMER SALAD ³⁻⁴⁻⁵⁻¹³ Misticanza aromatica, salmone marinato, salsa allo yogurt e noci Aromatic mixed greens, marinated salmon, yogurt sauce and walnuts	28

ALL DAY

DOLCI DESSERTS

IL TIRAMISU EDITION ^{2-3-7-9-14 VEGETARIAN} Savoiaro, mascarpone e caffè Savoiaro biscuit, mascarpone and coffee	14
MARITOTTO CON LA PANNA ^{3-9-14 VEGETARIAN} Maritotto with whipped cream	10
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI CON LA LORO BRIOCHE ²⁻³⁻⁹⁻¹⁴ selection of ice creams and sorbets served with brioche	12
Chiedete al nostro cameriere la selezione di gusti di gelato e sorbetto disponibili! Ask our waiter about the selection of available ice cream and sorbet flavours!	

COCKTAILS

GOLDEN CALM

Camomilla, succo di limone fresco, sciroppo di miele, estratto di zenzero
Chamomile, freshly squeezed lemon juice, honey syrup, ginger extract

18

AMARETTO MOKA

Adriatico Amaretto Zero infuso all'ananas, caffè espresso, zucchero
Adriatico Amaretto Zero, infusion of pineapple, espresso coffee, sugar

18

L'APERITIVO FIZZ

IESSI L'Aperitivo, infuso di Tè Lapsang Souchong con chiodi di garofano,
Cardamomo, pepe nero e latte di soia
IESSI L'Aperitivo, Lapsang Souchong tea infusion with cloves, cardamom, black pepper, soy milk

18

COCKTAILS

PEACH & LOVE

Pisco, succo di limone fresco, purea pesca, vino rosso
Pisco, freshly squeezed lemon juice, peach purée, red wine

23

LIMONCELLO BASIL SMASH

Limoncello Benvenuti, succo di limone fresco, zucchero,
basilico fresco, vodka Beluga Noble
Limoncello Benvenuti, freshly squeezed lemon juice, sugar, fresh basil, vodka Beluga Noble

23

SMOKY TROPIC

Tequila 1800 Blanco, mezcal 400 Conejos Joven, liquore al peperoncino,
succo di lime fresco, spuma di mango
Tequila 1800 Blanco, mezcal 400 Conejos Joven, chili liqueur,
freshly squeezed lime juice, mango foam

23

ALCOHOL FREE

SIGNATURE

COCKTAILS

TWISTED SPRITZ

Aperol o Campari, gin, succo di pompelmo rosa fresco, zucchero, prosecco
Aperol or Campari, gin, freshly squeezed pink grapefruit juice, sugar, prosecco

23

GINGER GLOW

Vodka Beluga Noble, Limoncello Benvenuti, essenza di agrumi,
purea di lampone, ginger beer
Vodka Beluga Noble, Limoncello Benvenuti, citrus blend, raspberry purée, ginger beer

23

SAMBA

Cachaça, estratto di zenzero, succo di lime fresco, zucchero,
soda alla mela verde, menta fresca
Cachaça, ginger extract, freshly squeezed lime juice, sugar, green apple soda, fresh mint

23

AMETISTA

Hendrick's Gin infuso al butterfly pea tea, liquore ai fiori di sambuco,
purea di bergamotto, zucchero, CO₂
Butterfly pea tea-infused Hendrick's Gin, elderflower liqueur, bergamot purée, sugar, CO₂

23

COCONUT FIZZ

Rum al cocco, cordiale all'ananas, 7UP, Angostura bitter
Coconut rum, pineapple cordial, 7UP, Angostura bitter

23

BITTER FLAMINGO

Hendrick's Original Gin, Hendrick's Oasium gin, Cocchi Americano Rosa,
Amaro Montenegro, soda
Hendrick's Original Gin, Hendrick's Oasium gin, Cocchi Americano Rosa,
Amaro Montenegro, soda water

23

CLASSIC COCKTAILS

22

LIGHT & CRAFTED DRINKS

APERITIVO BY SEI BELLISSIMI

BELLINI LOW ABV

Purea di pesca bianca e Moscato

White peach purée and Moscato

PUCCINI LOW ABV

Succo di mandarino e Moscato

Mandarin juice and Moscato

ROSSINI LOW ABV

Purea di fragole e moscato

Strawberry purée and Moscato

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLE BEERS

Tritone EDITION Beer

Peroni Nastro Azzurro

Noam Beer

Heineken 0.0% NON-ALCOHOLIC

Kyoto Beer Artigianale

Far yeast Brewery Tokyo IPA

BEERS & OTHERS

glass / bottle

18 / 80

18 / 80

18 / 80

12

12

12

10

15

15

VINO WINE

CHAMPAGNE & VINI SPUMANTI CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Cuvée prestige, Ca' del Bosco

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Lombardia, Italy

Boizel Brut Réserve

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Épernay France

Brut Réserve, Charles Heidsieck

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Reims, France

Dosage zero, Vintage collection, Ca' del Bosco

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Lombardia, Italy

VINI ROSATI ROSÉ WINES

Sancerre rosé, Vacheron

Pinot Noir - Val de Loire, France

Domaine E. Guigal

Pinot Noir - Rhône, Francia

Alìe, Frescobaldi

Vermentino, Sirah - Toscana, Italy

21

26

35

30

28

20

18

Per la vostra sicurezza e in conformità con le normative del Comune di Roma sul servizio in prossimità di una piscina, le bevande sul The Roof sono servite in bicchieri di polycarbonato di alta qualità, selezionati con cura per rispecchiare i nostri standard e preservare la qualità della vostra esperienza.

Please note that, for your safety and in compliance with local regulations regarding service near swimming pools, beverages on The Roof are served in premium polycarbonate glassware, carefully selected to reflect our standards and preserve the quality of your experience

VINO WINE

VINI BIANCHI WHITE WINES

La torre a Civitella, Sergio Mottura	20
Grechetto - Lazio, Italy	
Ronco delle mele, Venica	21
Sauvignon Blanc - Friuli Venezia Giulia, Italy	
Rosj Bass, Gaja	36
Chardonnay - Piemonte, Italy	

VINI ROSSI RED WINES

Barolo Prunotto	28
Barolo - Piemonte, Italy	
Valpolicella Ripasso, Zenato	20
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone - Veneto, Italy	

VINI DOLCI SWEET WINES

Muffato della Sala, Antinori	18
Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon, Riesling - Umbria, Italy	
Sauternes, Château Lamothe Guignard	45
Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon - Bordeaux, France	

CALICE BY THE GLASS

VINO WINE

CHAMPAGNE & VINI SPUMANTI CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Cuvée prestige, Ca' del Bosco	100
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Lombardia, Italy	
Boizel Brut Réserve	125
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Épernay, France	
Brut Réserve, Charles Heidsieck	165
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Reims, France	
Dosage zero, Vintage collection, Ca' del Bosco	150
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Lombardia, Italy	
Ruinart Blanc de Blanc	220
Chardonnay - Reims, France	
Ruinart Rosé	230
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Épernay, France	
Belle époque, Perrier Jouët 2014	600
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Épernay, France	
Dom Pérignon, vintage 2013	620
Chardonnay, Pinot Noir - Épernay, France	
Cristal 2015 Brut, Louis Roederer	920
Chardonnay, Pinot Noir - Reims, France	
Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore 2012	400
Chardonnay - Trentino, Italy	

BOTTIGLIA BY THE BOTTLE

VINO WINE

BOTTIGLIA BY THE BOTTLE

VINI ROSATI ROSÉ WINES

Sancerre rosé, Vacheron	140
Pinot Noir - Val de Loire, France	
Domaine E. Guigal	100
Pinot Noir - Rhône, Francia	
Alie, Frescobaldi	90
Vermentino, Sirah - Toscana, Italy	

VINI BIANCHI WHITE WINES

La torre a Civitella Sergio Mottura	90
Grechetto - Lazio, Italy	
Ronco delle mele, Venica	99
Sauvignon Blanc - Friuli Venezia Giulia, Italy	
Rossj Bass, Gaja	170
Chardonnay - Piemonte, Italy	
Trebes Attems	85
Ribolla Gialla - Friuli Venezia Giulia, Italy	
Emidio Pepe	160
Trebbiano - Abruzzo, Italy	
Poggio alle Gazze, Tenuta Ornellaia	130
Sauvignon, Vermentino, Viogner - Toscana, Italy	
Salealto "Tenuta Ficuzza", Cusumano	90
Zibibbo, Insolia, Grillo - Sicilia, Italy	
Chablis, Domaine de la Motte Vieilles Vigne	140
Chardonnay - Bourgogne, Francia	
Durstein Domane, Wachau	90
Gruner Veltliner - Austria	
Pouilly Fumé Terres Blanches, Pascal Jolivet	140
Sauvignon Blanc - Val de Loire, France	

VINO WINE

BOTTIGLIA BY THE BOTTLE

VINI ROSSI RED WINES

Brunello di Montalcino, Castel Giocondo	145
Sangiovese - Toscana, Italy	
Barolo Prunotto	140
Barolo - Piemonte, Italy	
Valpolicella Ripasso, Zenato	90
Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone - Veneto, Italy	
Tignanello, Antinori	300
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana, Italy	
Etna rosso, "Feudo di Mezzo", Cottanera	99
Nerello Mascalese - Sicilia, Italy	
Amarone della Valpolicella, Allegrini	220
Corvina, Oseleta, Rondinella - Veneto, Italy	
Urban Riseva, Cantina Tramin	110
Lagrein - Trentino, Italy	
Sassicaia, Tenuta San Guido 2020	650
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana, Italy	

SPIRITI SPIRITS

4.5 CL

GIN

Bobby's London Dry	20
Bombay Sapphire	18
Elephant London Dry	18
Hendrick's Original	17
Hendrick's Flora Adora	18
Hendrick's Oasium	18
Hendrick's Orbium	18
Hendrick's Another	18
Gin Mare	18
Mare Capri	19
Monkey 47	20
Roku Gin	18
Tanqueray Ten	18
Tanqueray 0.0	16

VODKA

Altamura	17
Beluga Noble	22
Beluga Gold Line	30
Belvedere	22
Grey Goose	22
Tito's	19
Ketel One	18

MEZCAL

400 Conejos	17
Casamigos	32

SPIRITI SPIRITS

4.5 CL

TEQUILA

1800 Silver	17
1800 Reposado	18
1800 Anejo	20
Casamigos Blanco	20
Casamigos Reposado	20
Casamigos Anejo	23
Clase Azul Reposado	100
Don Julio Blanco	19
Don Julio Reposado	20
Don Julio Anejo	23
Don Julio 1942	86

CANE SPIRITS

Flor de Caña 12Y	19
Flor de Caña 18Y	25
Flor de Caña 25Y	50
Kraken	18
Planteray 3 Stars	17
Planteray Coconut	22
Zacapa 23	25
Zacapa XO	45

SPIRITI SPIRITS

4.5 CL

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	17
Johnnie walker Blue Label	48
Laphroaig 10Y	18
Macallan 12Y	24
Oban 14Y	22
Talisker 10Y	18

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	17
Bulleit Rye	18
Buffalo Trace	18
Eagle Rare	21
Knob Creek	18
Jack Daniels Single Barrel	20
Maker's Mark	18
Michter's Rye	24
Woodford Reserve	20

BRANDY

Grappa Muller Thurgau	17
Grappa di Moscato	17
Hennessy VS	17
Pisco Capel	18

SPIRITI SPIRITS

4.5 CL

VERMOUTH

Cocchi Torino	16
Noily Prat Extra Dry	14
Lillet Blanc	14
Punt & Mes	16
Rosso Antico	16

AMARI & LIQUORI

Adriatico Amaretto Roasted	15
Adriatico Zero 0%	15
Amaro del Capo Riserva	13
Amaro Averna	14
Baileys	14
Benvenuti Limoncello	14
Fernet Branca	14
Fernet Brancamenta	14
IESSI L'Aperitivo	13
Jefferson Amaro	14
Montenegro Amaro	13
Molinari Sambuca	13

BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

ACQUA WATER

Panna Naturale Prime natural still water 75cl	7
San Pellegrino Frizzante Prime sparkling water 75cl	7
Nepi Effervescente Naturale Natural sparkling water ^{LOCAL} 65cl	7
Perrier Frizzante Sparkling 20cl	5

SOFT DRINKS

Pepsi / Pepsi Max	9
7UP	9
Galvanina or Fever Tree	9
Tonic classic, Tonic light, Pink Grapefruit Soda (pompelmo), Ginger Beer, Ginger Ale	

SUCCHI & SPREMUTE JUICES

Pineapple / Ananas - Blueberry / Mirtillo ^{BIO}	8
Spremute d'arancia Freshly Squeezed orange juice	8

CAFFETTERIA COFFEE BY MONDI - ROMAN LOCAL COFFEE ROASTERY | SUSTAINABLE

Espresso, Caffè Macchiato	5
Doppio Espresso Double Espresso	7
Caffè Americano	7
Cappuccino, Caffè Latte	8

Latte a scelta tra intero, avena ^{BIO}, mandorla ^{BIO} o soia ^{BIO}
Milk choices: whole, oat ^{BIO}, almond ^{BIO} or soy milk ^{BIO}

Avvertenza: alcuni piatti potrebbero contenere o essere contaminati da fave.

Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze. La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere informazioni dettagliate sugli ingredienti dei nostri piatti.

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

Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette nella selezione delle materie prime e nella riduzione degli sprechi. Molti dei nostri prodotti (tra cui caffè, pesce, carni, frutta e verdura e latticini) provengono da fornitori locali.

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva.

Warning: some dishes may contain or be contaminated by beans, even in traces.

Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

We kindly invite you to consult our staff for detailed information regarding the ingredients in any of our dishes.

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

Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing and waste reduction.

Many of our products (including coffee, fish, meats, fruits and vegetables and dairy) come from local suppliers.

Prices are in euro and inclusive of tax.