

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



## CENA DINNER

## BITES TO SHARE

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

13

Focaccia con prosciutto crudo di Amatrice e confettura di fichi

Focaccia with prosciutto from Amatrice and fig jam

### IL FRITTO 2-4-5-7-8-9-11-12-13 LOCAL

36

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

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

12

Zeppoline alle alghe con salsa tzatziki

Seaweed zeppoline with tzatziki sauce

### EDITION FRENCH FRIES 9-13 VEGETARIAN

12

Le patatine fritte EDITION

## CENA DINNER

## ANTIPASTI APPETIZERS

<b>CALAMARO RIPIENO E CREMA DI RICOTTA</b> <sup>3-4-5-13-14</sup> Calamario ripieno con crema di ricotta di Bufala e biscotto al Parmigiano Reggiano Stuffed squid with Buffalo ricotta cream and Parmigiano Reggiano biscuit	28
<b>LA CATALANA DI GAMBERI</b> <sup>5-8-12-13-14</sup> Catalana di gamberi rossi, pomodoro, patate, fagiolini, cipolla rossa Red shrimp, tomato, potatoes, green beans, red onion Catalan-style	30
<b>LA TARTARE DI MANZO</b> <sup>1-2-3-13</sup> Tartare di manzo piemontese, Burrata e pomodori secchi Beef tartare, Burrata cheese and sun-dried tomatoes	28
<b>PARMIGIANA EDITION</b> <sup>2-3-9-12-13</sup> Con melanzana, pomodoro e mozzarella di Bufala With eggplant, tomato and Buffalo mozzarella cheese	26

## CENA DINNER

## PRIMI STARTERS

<b>SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI</b> <sup>4-5-9-12</sup> Spaghetti, vongole veraci, olio e aglio, prezzemolo e peperoncino Spaghetti with clams, olive oil and garlic, parsley, and chili pepper	28
<b>GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA</b> <sup>3-9-12-13-14</sup> Con pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico Gnocchi Sorrentina-style with tomato, Buffalo mozzarella cheese and basil	26
<b>TAGLIOLINI ALLA PESCATORA</b> <sup>2-4-5-8-9-12-13-14</sup> Con frutti di mare, calamari, gamberi e pesce bianco Tagliolini pasta pescatora-style, with seafood, squid, shrimps and white fish	28
<b>TONNARELLO CACIO E PEPE</b> <sup>3-9-14</sup> Con Cacio "Sommati" e pepe Tonnarello pasta with "Sommati" Cacio cheese and pepper	26

## CENA DINNER

## SECONDI MAIN COURSES

## CENA DINNER

## CONTORNI SIDES

### LA TAGLIATA DI MANZO <sup>3-12-13</sup>

Tagliata di manzo alla brace con patate novelle

Grilled beef tagliata with new potatoes

39

### PESCATO DEL GIORNO <sup>1-4-5-8-12</sup>

Pescato del giorno arrosto con zucchine alla scapece e salsa alle cozze

Roasted catch of the day with marinated zucchini scapece-style and mussel sauce

38

### LA GRIGLIATA DI PESCE <sup>4-5-8-12-13</sup>

Grigliata di pescato misto del giorno e Salmoriglio

Mixed grilled catch of the day and Salmoriglio sauce

42

### BISTECCA DI MANZO <sup>12-13 (PER DUE/FOR TWO)</sup>

Bistecca di manzo 900gr alla brace e cicoria ripassata

900g charcoal-grilled beef steak and sautéed chicory

90

### LA CICORIA RIPASSATA

Sautéed chicory with garlic, oil and chili pepper

15

### LE ZUCCHINE ALLA SCAPECE E MENTA <sup>1-2-13</sup>

Zucchini scapece style with mint

15

### L'INSALATA AI TRE POMODORI <sup>12-13</sup>

Three types of tomatoes salad (datterino, pachino and camone)

15

## CENA DINNER

## DOLCI DESSERTS

### IL TIRAMISU EDITION 2-3-7-9-14 VEGETARIAN

14

**Savoiaro, mascarpone e caffè**

Savoiaro biscuit, mascarpone and coffee

### MELONE E SORBETTO DI LIMONE VEGAN

14

**Melone marinato alla menta con sorbetto di limone**

Marinated melon with mint and lemon sorbet

### MARITONZO CON LA PANNA 3-9-14 VEGETARIAN

10

Maritozzo with whipped cream

### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI 2-3-9-14

12

selection of ice creams and sorbets

**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!



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.