

the Roof

M E N U



DRINK LIST

Coffee

Espresso	5,00
Espresso doppio - Double espresso	6,00
Espresso decaffeinato - Deca espresso	5,00
Caffè americano - American coffee	5,00
Caffè d'orzo - Barley coffee	5,00
Caffè shakerato - Iced coffee	10,00
Cappuccino	6,00
Ginseng	5,00
Latte macchiato	6,00
Tea & Infusions	5,00

WATER

	0,75 Lt	0,25 Lt
Acqua naturale - Still water	5,00	3,00
Acqua gasata - Sparkling water	5,00	3,00

S O F T D R I N K S

Coca Cola / Sprite / Tonic water	8,00
Coca Cola Zero	8,00
Fanta	8,00
Spremuta d'arancia - Fresh Orange juice	8,00
Succo di frutta - Fruit juices	6,00
Ginger Ale	6,00
Ginger Beer	6,00
Lemonsoda	8,00
Tè alla pesca/limone - Peach/Lemon tea	8,00
RedBull	8,00
Soda water	5,00

B E E R S

Beck's	10,00
Beck's Analcolica	10,00
Corona	10,00
Heineken	10,00
Menabrea	10,00
Viola Artisan Italian beer	12,00

WHITE WINES

	glass	bottle
Pinot Grigio FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. (PINOT GRIGIO)	10,00	40,00
Ca' dei Frati LUGANA D.O.C. (TURBIANA)	11,00	45,00
Cantina Terlano GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C. (GEWURZTRAMINER)	11,00	45,00
Mesa GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. (VERMENTINO)	10,00	40,00
Azienda Agricola LE TORRI "SOLE LUNA" TOSCANA D.O.C. (CHARDONNAY, RIESLING ITALICO)	10,00	40,00

ROSE WINES

	glass	bottle
Rosa del golfo SALENTO I.G.T. (NEGRO AMARO, MALVASIA NERA LECCESE)	8,00	30,00

RED WINES

	glass	bottle
Ca' del Bosco "CORTE DEL LUPO". D.O.C. (MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON)	14,00	55,00
Lungarotti RUBESCO ROSSO DI TORIGIANO D.O.C. (SANGIOVESE, CANAILOLO)	9,00	35,00
Castello di Ama Chianti Classico "AMA" D.O.C.G. (SANGIOVESE)	12,00	45,00
Tiefenbrunner LAGREIN "TURMHOF" ALTO ADIGE D.O.C. (LAGREIN)	10,00	40,00
Azienda Agricola LE TORRI "MERIDIUS" TOSCANA D.O.C. (SAN GIOVESE, CABERNET SAUVIGNON)	10,00	40,00

SPARKLING WINES

	glass	bottle
Majolini SATEN MILLESIMATO BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G. (CHARDONNAY)	14,00	55,00
PROSECCO EXTRADRY VALDOBBIADENE (GLERA)	12,00	50,00
CA' DEL BOSCO CUVEE PRESTIGE BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G. (CHARDONNAY PINOT NERO)	16,00	65,00

NON ALCOHOLIC DRINKS

CROW'S NEST (Orange juice, Cranberry, Lime)	12,00
STRAWBERRY GINGER COOLER (Strawberry, Ginger Beer, Cranberry)	12,00
VIRGIN MOJITO (Lime, Mint, Sugar, Ginger ale)	12,00
YELLOW JACKET (Pineapple, Orange juice, Passion fruit)	12,00

COCKTAIL DRINKS

AGRIMONIA SOUR (Vodka, lime, sugar, Chartreuse)	15,00
BLOODY MARY (Vodka, tomato juice, lemon)	15,00
CAIPIRINHA (Cachaca, lime, brown sugar)	15,00
CAMPARI SPRITZ (Campari, prosecco wine, soda water)	15,00
ELDERIVER (Gin, S. Germain, lime, grapefruit juice)	15,00
FIRENZE_ROMA (Campari, Vermouth, Brandy, ginger beer)	15,00
FRENCH 75 (Gin, sugar, lime, champagne)	15,00
HAVANA RUSTICO (Rum, Vermouth red, lime juice)	15,00
LAST WORD (Maraschino, lime juice, green chartreuse, gin)	15,00
MOSCOW MULE (Vodka, Ginger beer, lime)	15,00
RASBERRY SWEET KISS (Vodka, vanilla liqueur, cranberry juice, raspberry puree)	15,00
RUM PASSION (Rum, peach tree, passion fruit, orange juice)	15,00
ST. GERMAIN SPRITZ (St. Germain, prosecco wine, soda water)	15,00

C H A M P A G N E

glass

bottle

MOET&CHANDON

RESERVE IMPERIALE

(PINOT NERO, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER)

18,00

80,00

LAURENT PERRIER

“LA CUVÉE” BRUT

(CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER)

75,00

CUVÉE ROSE BRUT

(CHARDONNAY)

110,00

LOUIS ROEDERER

BLANC DE BLANCS VINTAGE

(CHARDONNAY)

110,00

DON PERIGNON

DON PERIGNON VINTAGE BRUT

(CHARDONNAY, PINOT NERO)

250,00

W H I S K Y 5 c l

BALLANTINE'S	12,00
CHIVAS REGAL	13,00
JACK DANIELS	13,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14,00
LAPHROAIG	16,00
MACALLAN	16,00
MAKER'S MARK	13,00
OBAN	16,00

V O D K A 5 c l

BELVEDERE	18,00
GREY GOOSE	18,00

T E Q U I L A 1 0 0 % A g a v e 5 c l

CALLE 23 BLANCO	18,00
CALLE 23 REPOSADO	18,00
DON JULIO REPOSADO	22,00
EL JIMADOR REPOSADO	15,00

G I N 5 c l

BOMBAY SAPPHIRE EAST	18,00
GIN MARE MEDITERRANEAN	18,00
HENDRICKS	19,00
MONKEY 47	19,00
TANQUERAY	18,00
TANQUERAY TEN	19,00

R U M 5 c l

CAPTAIN MORGAN	12,00
CARONI 18Y NATION	23,00
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA	18,00
HAVANA 7	13,00
ZACAPA 23	14,00

G R A P P A 5 c l

GRAPPA MOSCATO ROMANI LEVI	15,00
GRAPPA POLI SARPA BARRIQUE	15,00
GRAPPA PO' DI POLI MORBIDA	15,00

A M A R I 5 c l

AMARO DEL CAPO	10,00
AVERNA	10,00
BAILEY'S IRISH CREAM IRELAND	10,00
BRANCAMENTA	10,00
BRAULIO	10,00
DI SARONNO	10,00
FERNET BRANCA	10,00
LIMONCELLO	10,00
MIRTO	10,00
SAMBUCA MOLINARI	10,00

VERMUT E APERITIF 10cl

APEROL	12,00
BITTER CAMPARI	12,00
LUXARDO	12,00
PERNOD FRANCIA	12,00
PIMM'S ENGLAND	12,00
PUNT E MES	12,00
RABARBARO ZUCCA	12,00
RICARD PASTIS DE MARSEILLE	12,00

PER STUZZICARE

Salmone affumicato con insalatina di arance e finocchi

Smoked salmon with orange and fennel salad

€ 20.00

Crocchette di ricotta con cous cous, curry e yogurt di capra

Ricotta cheese croquettes with cous cous and goat yogurt

€ 14.00

Composizione di affettati (Crudo di Parma, salame Felino, mortadella e speck)

Composition of cold cuts (Parma ham, Felino salami, Mortadella and Speck)

€ 18.00

Carosello di formaggi (Parmigiano, Branzi, Pecorino Maremmano e Gorgonzola piccante)

Cheese board (Parmesan, Branzi, Pecorino maremmano, chili Gorgonzola)

€ 18.00

A N T I P A S T I

Acciughe del Cantabrico con burro montato e pane tostato
Cantabrico anchovies with creamy butter and toasted bread
€ 18.00

Culatello di Zibello con patè alla milanese e crostone di pane caldo
Culatello of Zibello with Milanese tapenade and bread croutons
€ 19.00

Tartare di manzo con bon bon di parmigiano e maionese allo zafferano
Steak tartare with parmesan praline and saffron mayonnaise
€ 20.00

Uovo cotto a bassa temperatura con asparagi e provolone Del Monaco
Egg cooked at a low temperature with asparagus and "Provolone del Monaco" cheese
€ 16.00

PRIMI PIATTI

Linguine all'astice con pomodorino datterino e basilico nano

Lobster linguine pasta with plum tomatoes and basil

€ 25.00

Orecchiette con broccoletti, acciughe, peperoncino e pane abbrustolito

Orecchiette fresh pasta with broccoli rabe, anchovies, chili and toasted bread

€ 16.00

Paccheri con pomodoro Flagella e stracciatella

Paccheri pasta with Flagella tomato and Stracciatella cheese

€ 19.00

Risotto carnaroli riserva San Massimo alla milanese

Milanese carnaroli risotto of Riserva San Massimo

€ 18.00

S E C O N D I

Costoletta di vitello alla milanese con insalatina di rucola e pomodorini
Milanese veal chop with rocket and cherry tomatoes salad
€ 23.00

Costata di manzo Irlandese alla griglia con patate rustiche
Grilled Irish rib eye with potato wedges
€ 30.00

Cube roll con patate fondenti e biette rosse
Cube roll with fondant potatoes and red chard
€ 27.00

Filetto di manzo con spinaci saltati
Fillet of beef with sautéed spinach
€ 35.00

Rombo brasato con carciofi e cipollotto
Braised turbot with artichokes and spring onion
€ 33.00

DESSERT

Bownies con rum e nocciola
brownies cookies with Hazelnuts & rum
€ 10.00

Sorbetto limone e mela verda
Lemon and green apple sorbet
€ 8,00

Tartellette frutta fresca
Fresh fruit tartlets
€ 10,00

Tiramisu
€ 10.00



ALLERGENI – ALLERGEN

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

S P U M A N T I I T A L I A N I
S P A R K L I N G I T A L I A N W I N E S

glass

bottle

BELLAVISTA

ALMA GRAN CUVÉE

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

(CHARDONNAY, PINOT NERO)

15,00

60,00

LA SCALA

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. 2013

(CHARDONNAY, PINOT NERO)

15,00

80,00

CA' DEL BOSCO

CUVÉE PRESTIGE BRUT

(CHARDONNAY, PINOT NERO)

16,00

65,00

F.LLI LUNELLI

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE BRUT 130

TRENTO D.O.C. 2017

(CHARDONNAY)

16,00

130,00

MAJOLINI

BRUT SATEN MILLESIMATO 55

FRANCIACORTA D.O.C.G. 2019

(CHARDONNAY)

14,00

55,00

VILLA SANDI

VALDOBBIADENE MILLESIMATO 2018

FRANCIACORTA D.O.C.G. 2018

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

(GLERA)

14,00

50,00

SPUMAN TI ITALIANI

SPUMAN TI ROSE'

glass

bottle

CA' DEI FRATI

CUVEE DEI FRATI

METODO CLASSICO ROSE' BRUT

(GROPPELLO, MARZEMINO, SANGIOVESE, BARBERA)

12,00

50,00

CHAMPAGNE

glass

bottle

DOM PERIGNON

DOM PERIGNON VINTAGE 2008

(CHARDONNAY, PINOT NERO)

250,00

LAURENT PERRIER

LA CUVEE BRUT

(CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER)

80,00

LAURENT PERRIER

CUVEE ROSE BRUT

(PINOT NERO)

110,00

LOUIS ROEDERER

BLANC DE BLANCS VINTAGE 2012

(CHARDONNAY)

110,00

MOET & CHANDON

CHAMPAGNE BRUT

(PINOT NERO, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY)

18,00

80,00

VINI ITALIANI BIANCHI
ITALIAN WHITE WINES

Piemonte

glass

bottle

CERETTO

BLANGE 2018
LANGHE D.O.C.
(ARNEIS)

35,00

VILLA SPARINA

GAVI DI GAVI D.O.C.G. 2018
(CORTESE)

30,00

Liguria

LUPI

PIGATO 2018
RIVIERA LIGURE DI PONENTE D.O.P.
(PIGATO)

28,00

Lombardia

glass

bottle

CA' DEI FRATI

"I FRATI" 2018

LUGANA D.O.C.

(TURBIANA)

11,00

45,00

CA' DEL BOSCO

CHARDONNAY 2014

CURTEFRANCA D.O.C.

(CHARDONNAY, PINOT BIANCO)

80,00

Alto Adige

CANTINA TERLANO

GEWURZTRAMINER D.O.C. 2018

(GEWURZTRAMINER)

11,00

45,00

RISERVA 'VORBERG' D.O.C. 2015

(PINOT BIANCO)

50,00

SAN MICHELE APPIANO

GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN D.O.C. 2017

(GEWURZTRAMINER)

45,00

FRANZ HAAS

"SOFI" MULLER THURGAU I.G.T. 2017

(MULLER THURGAU)

30,00

PINOT GRIGIO D.O.C. 2017

(PINOT GRIGIO)

35,00

Friuli Venezia Giulia

glass

bottle

CANTARUTTI

PINOT GRIGIO 2018

FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.P.

(PINOT GRIGIO)

10,00

40,00

JERMANN

CHARDONNAY 2018

VENEZIA GIULIA I.G.T.

10,00

38,00

VINTAGE TUNINA 2016

VENEZIA GIULIA I.G.T.

(SAUVIGNON, CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA, PICOLIT)

75,00

VENICA

RONCO DELLE MELE 2016

COLLIO D.O.C.

(SAUVIGNON)

70,00

VIE DI ROMANS

"VIERIS" 2016

ISONZO D.O.C

(SAUVIGNON BLANC)

50,00

Toscana

glass

bottle

BIBI GRAETZ

SCOPETO ISOLA DEL GIGLIO 2017

TOSCANA I.G.T.

(ANSONICA, VERMENTINO)

35,00

TERUZZI

"ISOLA BIANCA" 2017

TOSCANA I.G.T.

(VERNACCIA DI SAN GIMINIANO)

30,00

Marche

TENUTA DI TAVIGNANO

PECORINO 2017

OFFIDA D.O.C.G.

(PECORINO)

30,00

Umbria

TENUTA CASTELLO DELLA SALA - ANTINORI

CERVARO DELLA SALA 2017

UMBRIA I.G.T.

(CHARDONNAY, GRECHETTO)

75,00

Abruzzo

glass

bottle

MASCIARELLI

CASTELLO DI SEMIVICOLI 2014

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

(TREBBIANO D'ABRUZZO)

40,00

Sicilia

PLANETA

LA SEGRETA "IL BIANCO" 2018

SICILIA D.O.C.

(GRECANICO, CHARDONNAY, VIOGNIER, FIANO)

30,00

TASCA D'ALMERITA

TASCANTE BUONORA ETNA BIANCO 2018

ETNA D.O.C.

(CARRICANTE)

32,00

Sardegna

glass

bottle

CAPICHERA

VIGN'ANGENA 2016

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.G.
(VERMENTINO)

45,00

MESA

GIUNCO 2018

VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.
(VERMENTINO)

10,00

40,00

VINI ROSATI
ROSE WINES

Toscana

glass

bottle

TENUTA GUADO AL TASSO

SCALABRONE 2018

BOLGHERI D.O.C.

(CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)

32,00

Puglia

ROSA DEL GOLFO

SALENTO I.G.P. 2018

(NEGRAMARO, MALVASIA NERA LECCESE)

8,00

30,00

VINI BIANCHI FRANCESI
FRENCH WHITE WINES

Francia

glass

bottle

DE LADOUCETTE

POUILLY FUME 2018
(SAUVIGNON)

45,00

GERARD DUPLESSIS

CHABLIS GRAND CRU "LES CLOS" 2015
(CHARDONNAY)

96,00

GERARD NEUMEYER

ALSACE RIESLING "LES HOSPICES" 2014
(RIESLING)

40,00

VINI ROSSI FRANCESI
FRENCH RED WINES

Francia

glass

bottle

DOMAINE ARLAUD

BOURGOGNE MOREY SAINT DENIS 2011
(PINOT NOIR)

115,00

DOMAINE DE CAMBES

BORDEAUX 2004
(MERLOT, CABERNET FRANC, MERLOT)

125,00

BORDEAUX 2008
(MERLOT, CABERNET FRANC, MERLOT)

105,00

MARC SORREL

CROZES HERMITAGE 2014
(SYRAH)

70,00

VINI ROSSI ITALIANI
ITALIAN RED WINES

Piemonte

glass

bottle

CERETTO

BARBARESCO D.O.C.G. 2016
(BARBARESCO)

80,00

BAROLO D.O.C.G. 2015
(NEBBIOLO)

85,00

"BERNARDINA" 2017
NEBBIOLO D'ALBA D.O.C
(NEBBIOLO)

42,00

COPPO

CAMP DU ROUSS 2016
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.
(BARBERA)

30,00

GAJA

CREMES 2018
LANGHE D.O.C.
(DOLCETTO, PINOT NERO)

50,00

GIGI ROSSO

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 2017
(DOLCETTO)

30,00

PIO CESARE

BAROLO D.O.C.G. 2015
(NEBBIOLO)

90,00

Piemonte

glass

bottle

BAROLO D.O.C.G. 2014
(NEBBIOLO)

100,00

"IL NEBBIO" D.O.C. 2017
(NEBBIOLO, PINOT NERO)

45,00

NEBBIOLO D.O.C. 2016
(NEBBIOLO)

50,00

GRIGNOLINO D.O.C. 2018
(GRIGNOLINO)

35,00

Lombardia

glass

bottle

CA' DEL BOSCO

CORTE DEL LUPO D.O.C. 2016
(MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON)

14,00

55,00

NINO NEGRI

"LE TENSE" SASSELLA 2016
VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G.
(CHIAVENNASCA)

40,00

Alta Adige

glass

bottle

TIEFENBRUNNER

ALTO ADIGE D.O.C. 2017
(CABERNET, SAUVIGNON)

40,00

HOFSTATTER

MECZAN 2018
ALTO ADIGE D.O.C.
(PINOT NERO)

35,00

Veneto

CORTE SANT'ALDA

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C.
CAMPI MAGRI 2016
(CORVINA GROSSA, CORVINA, RONDINELLA)

48,00

MASI

AMARONE CLASSICO D.O.G.C.
COSTASERA 2013
(CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA)

70,00

Toscana

glass

bottle

CASTELLO DI AMA

CHIANTI CLASSICO "AMA" D.O.C.G. 2017
(SANGIOVESE)

12,00

45,00

CA' MARCANDA - GAJA

TOSCANA I.G.T.
PROMIS 2016
(MERLOT, SYRAH, SANGIOVESE)

55,00

COL D'ORCIA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2014
(SANGIOVESE)

60,00

PETRA

HEBO SUVERETO D.O.C.G. 2016
(SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)

38,00

TENUTA DELL'ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE 2017
BOLGHERI D.O.C.
(MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE)

70,00

LE VOLTE 2017

TOSCANA I.G.T.
(MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE)

40,00

Umbria

glass

bottle

LUNGAROTTI

RUBESCO 2016

ROSSO DI TORGIANO D.O.C.

(SANGIOVESE, CANAILOLO)

9,00

35,00

Abruzzo

MASCIARELLI

MARINA CVETIC 2016

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

(MONTEPULCIANO)

40,00

Puglia

CANTINE SAN MARZANO

"F" 2016

SALENTO I.G.T.

(NEGROAMARO)

48,00

TALO' 2017

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P.

(PRIMITIVO)

30,00

Sicilia

glass

bottle

PLANETA

SANTA CECILIA 2016

NOTO D.O.C.

(NERO D'AVOLA)

45,00

CONTRADA MAROCCOLI 2014

SICILIA I.G.T.

(SYRAH)

40,00

Sardegna

CAPICHERA

ASSAJE 2015

CARIGNANO DEL SULCIS D.O.C.

(CARIGNANO)

50,00

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES

Piemonte

glass

bottle

I VIGNAIOLI DI S.STEFANO

I VIGNAIOLI CL 0.75

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 2019

(MOSCATO BIANCO)

10,00

40,00

Sicilia

DONNAFUGATA

BEN RYE 2017

PASSITO DI PANTELLERIA D.O.C. CL. 37.5

(ZIBIBBO)

10,00

40,00