

B

ROOF

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. Poniamo la massima attenzione verso i clienti celiaci.

Per questo motivo ogni piatto del nostro menù, con delle minime variazioni, può essere adattato garantendo l'assenza di glutine.

Prima di ordinare farsi riconoscere come cliente celiaco così che vi vengano proposti i nostri prodotti con variazioni che garantiscano l'assenza di glutine.

Celiac disease is a permanent intolerance to gluten, a protein which is contained in oats, wheat, spelt, kamut, barley, rye, kinkle wheat and triticale. We pay the best attention to all the celiac guests.

That's why in our menu, we guarantee that, on customer's request, all the dishes can be prepared with no gluten contamination.


Before ordering, please, ensure to be recognized as a celiac client so that we can propose to you our gluten-free dishes (with variations).

Piatti della tradizione Toscana *Tuscan Traditional Dishes*

Menù degustazione Carattere Toscano 56.50
Tasting menu "Carattere Toscano"

Degustazione di salumi di Roccastrada con selezione 19.50
di pecorini e crostini della tradizione
*Tasting of Salami from Roccastrada, selection
of Pecorino cheese and typical Tuscan "Crostini"*

Tagliatelle fresche al sugo di papero 14.50
Homemade "Tagliatelle" served with duck sauce

Rollè di controfiletto al lardo di Colonnata e rosmarino 29.50 
su crema di fagioli all'uccelletto
*Beef sirloin rollè served with "Lardo di Colonnata"
and rosemary in bean sauce*

Semifreddo ai cantucci e Vin Santo con cioccolato 11.50
amaro alla cannella
*"Cantuccini" (dry biscuits with almonds) and Vin Santo
parfait with dark chocolate and cinnamon*

Alcuni piatti di questo menù contengono allergeni: uova, farina di grano, sedano, crostacei, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini e molluschi
Some dishes from this menu contain allergens: eggs, wheat flour, celery, crustacean, peanut, soy, milk, shell fruit, mustard, sesame seeds, lupin bean and shellfish

Antipasti Starters

| | | |
|--|-------|---------|
| Carne cruda condita alla senape in grani con salsa al parmigiano e cracker al pomodoro <i>Tartare with mustard seeds, Parmesan cheese and tomato cracker</i> | 20.00 | ! (X) ! |
| Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala arrostita <i>Eggplant "Parmigiana" with smoked buffalo mozzarella</i> | 19.50 | |
| Fiori di zucca farciti con pecorino di fossa in tempura su fonduta di peperoni rossi e polvere di capperi <i>Zucchini flowers stuffed with Pecorino Fossa cheese in Tempura, served with red peppers fondue sprinkled with caper dust</i> | 19.50 | ! (X) ! |
| Code di gamberi scottate, spinaci all'olio e perle di melone <i>Seared prawn tails, spinach in olive oil and melon pearls</i> | 20.50 | ! (X) ! |
| Capesante in crosta di mandorle, germogli di sakura e gel di maionese al lime <i>Almond-crusted sea scallops, sakura sprouts and lime mayo</i> | 20.00 | ! (X) ! |

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù

On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu





Primi Piatti ***First Courses***

| | |
|---|-------|
| Pici gratinati su crema di pomodoro, basilico e scaglie di parmigiano <i>“Pici” pasta au gratin with tomato cream, basil and flakes of Parmesan cheese</i> | 16.50 |
| Gnocchetti di patate, taglierini di zucchine e zuppetta di vongole veraci all'erba cipollina <i>Potato dumplings and zucchini with clams and chives soup</i> | 16.50 |
| Linguine ai calamari su fonduta di scamorza dolce <i>“Linguine” pasta served with squids in a Scamorza cheese fondue</i> | 16.50 |
| Cappellacci cacio, pepe e pesche marinate <i>“Cappellacci” pasta with cheese, pepper and marinated peaches</i> | 16.00 |
| Spaghetti di farro, crema di pomodoro, capperini, olive passite e gel di prezzemolo <i>Spelt Spaghetti with tomato cream, capers, dried olives and parsley gelee</i> | 16.00 |

Alcuni piatti di questo menù contengono allergeni: uova, farina di grano, sedano, crostacei, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini e molluschi
Some dishes from this menu contain allergens: eggs, wheat flour, celery, crustacean, peanut, soy, milk, shell fruit, mustard, sesame seeds, lupin bean and shellfish



Secondi di carne

Meat Main Courses

- Bistecca alla fiorentina con i suoi contorni
T-Bone steak with seasonal vegetables 32.50 
- Petto d'anatra laccato, taccole all'olio evo e salsa al
passion fruit e curry 29.50 
*Crispy duck breast, snow peas with extra virgin
olive oil, passion fruit and curry sauce*
- Maialino di latte cotto a bassa temperatura con ananas
caramellato al pepe e gelatina di barbabietole rosse 31.50 
*Suckling pig cooked at low temperature served with
caramelized pineapple, pepper and red beet aspic*
- Piccione disossato farcito ai funghi porcini in camicia
croccante di pancetta tesa 31.50 
Boned pigeon stuffed with Porcini and crispy bacon

Secondi di pesce

Fish Main Courses

- Pesce fresco a porzione dal mercato di San Lorenzo con
contorno 32.00 
Fresh fish from San Lorenzo market with vegetables
- Scampi gratinati al gorgonzola e champignon fritti 32.00 
*Scampi au gratin with Gorgonzola cheese and fried
Portobello mushrooms*

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù
On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu




Menù Benessere *Wellness Menu*

| | | |
|---|-------|-----|
| Insalata nizzarda con tonno rosso alla piastra <i>Salade niçoise with grilled red tuna</i> | 18.00 | !⊗! |
| Ricotta tiepida condita, gazpacho e composta di verdure croccanti al cumino <i>Seasoned "Ricotta", gazpacho and crispy vegetables compote with cumin</i> | 15.00 | !⊗! |
| Tagliata di petto di pollo all'aceto balsamico in riduzione, fagiolini verdi, noccioline tostate e insalatina di cetrioli allo yogurt <i>Chicken breast in a balsamic vinegar reduction, French green beans, toasted nuts and cucumber salad with yogurt</i> | 25.50 | !⊗! |
| Gran Piatto di insalate di stagione con fantasia di semi crispy <i>Selection of seasonal salads with crispy seeds</i> | 15.00 | !⊗! |
| Pinzimonio di verdure di stagione con salse varie (mostarda in grani, salsa verde, salsa allo yogurt, salsa alla soya) <i>Selection of seasonal vegetables in a olive oil dip served with grain mustard, green sauce, yogurt sauce, soya sauce</i> | 15.00 | !⊗! |

Alcuni piatti di questo menù contengono allergeni: uova, farina di grano, sedano, crostacei, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini e molluschi
Some dishes from this menu contain allergens: eggs, wheat flour, celery, crustacean, peanut, soy, milk, shell fruit, mustard, sesame seeds, lupin bean and shellfish

Dessert

Desserts

| | | |
|--|-------|--|
| Quiche di gianduia con salsa ai frutti di bosco <i>Gianduja quiche with wild berry sauce</i> | 11.50 | |
| Torta alla Caprese, panna montata e crema inglese <i>“Torta Caprese” (Chocolate and almond cake), whipped cream and custard cream</i> | 11.50 |  |
| Millefoglie leggera ai lamponi con salsa al cioccolato e gelato alla vaniglia <i>“Millefoglie” with raspberries with chocolate sauce and vanilla ice-cream</i> | 11.50 | |
| Tagliata di frutta di stagione e sorbetto ai lamponi <i>Seasonal sliced fruit and raspberry sorbet</i> | 11.50 |  |
| Coulis di fragole e spuma soffice di yogurt <i>Strawberry coulis and yogurt</i> | 11.50 |  |

Formaggi

Cheese

| | | |
|---|-------|--|
| Assortita di formaggi con mostarda di frutta e pan brioche <i>Mixed Tuscan cheese served with fruit mustard and pan brioche</i> | 18.50 | |
|---|-------|--|

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù
On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu

Brunelleschi Hotellerie Srl

Piazza dell'Unità Italiana 6, 50123 Firenze
T +39 055 2358 8560 F +39 055 2358 8574 info@b-roof.it b-roof.it

CF e PI 03896340480 R.E.A. Firenze N° 398042 Registro delle Imprese di Firenze N° 03896340480
Cap.Soc. € 41.600 int.vers.

