

Le nostre proposte

What we offer

I nostri aperitivi <i>Our aperitifs</i>	4
I nostri cocktail <i>Our cocktails</i>	5
GHB Signatures	6
Internazionali <i>Internationals</i>	8
Dimenticati <i>Forgotten</i>	9
Vini & Champagne <i>Wine & Champagne</i>	10
Spiriti & Liquori <i>Spirits & Liquors</i>	11
Soft drink & Birre <i>Soft drink & Beers</i>	14
Analcolici <i>Non-alcoholic</i>	15
Caffetteria <i>Cafeteria</i>	16
Food bar	17

I nostri aperitivi

Our aperitifs

Sunset Cocktail Bar

In programma tutti i giorni dalle 18.30 alle 21.30, l'aperitivo classico del B-Roof prevede un calice di bollicine o un cocktail della nostra carta e una pizza gourmet da scegliere tra tre proposte dello Chef. Il prezzo è di 25 euro (28 euro se il drink è un Signature cocktail).

Every day from 6.30 pm to 9.30 pm, the classic aperitif of the B-Roof includes a glass of bubbles or a cocktail from our menu and a gourmet pizza to choose from three proposals by our Chef.

Price: € 25 per person (€ 28 with Signature cocktail).

À la carte

Oltre alle proposte speciali, è sempre possibile scegliere l'aperitivo à la carte con dry snacks e un drink a scelta dal nostro menù.

It is always possible to choose the aperitif with dry snacks and a drink of your choice from our à la carte menu.

I nostri cocktail

Our cocktails

La nuova carta cocktail del B-Roof propone un vero e proprio viaggio del gusto che si dipana tra sapori inediti e proposte più classiche, sempre guidate dalla volontà di colpire e stupire i nostri ospiti.

I **Signatures** cocktail, i cui nomi intendono omaggiare la Divina Commedia, si dividono tra *Freschi e Delicati* e *Scuri e Intensi*; i primi si ispirano alle atmosfere celestiali dei canti del Paradiso, mentre i secondi richiamano l'affascinante cupezza dell'Inferno. Seguono poi gli **Internazionali**, storici cocktail presenti nella lista ufficiale dell'International Bartenders Association (IBA), e i **Dimenticati**, "vecchie glorie" della mixology da riscoprire.

È comunque possibile ordinare tutti i cocktail più famosi (Negroni, Mojito, Cuba Libre, ecc.) direttamente al nostro staff di sala.

The cocktail menu of the B-Roof offers a real journey of taste that takes place between new flavors and more classic proposals, always guided by the desire to impress and amaze our guests.

The Signatures cocktails, whose names refers to Dante's Divine Comedy, are divided between Fresh and Delicate and Dark and Intense; the former are inspired by the atmospheres of Paradise, while the latter recall the fascinating gloom of Hell.

The Internationals, however, are on the list of the International Bartenders Association (IBA), while the Forgotten are historic cocktails to be rediscovered.

It is also possible to order all the most famous cocktails (Negroni, Mojito, Cuba Libre, etc.) directly from our staff.

GHB Signatures

18 EURO

Freschi e delicati | *Fresh and delicate*

Beatrice

SHORT, CITRUSY, FLOREAL

Sloe Gin, Limone, Tequila, Ibisco, Bergamotto

Sloe Gin, Lemon, Tequila, Hibiscus, Bergamot

Virgilio

LONG, FRESH, SLIGHTLY SPICED

Gin, Cannella, Carota, Zenzero, Lime

Gin, Cinnamon, Carrot, Ginger, Lime

Dante

SHORT, COMPLEX, VELVETY

Spezie, Brandy, Ananas, Limone, Latte di cocco, Rhum Agricole

Spices, Brandy, Pineapple, Lemon, Coconut milk, Rhum Agricole

Lancillotto

LONG, BERRY, SOUR

Vodka, Lampone nero, Butterfly pea Gin, Foamer

Vodka, Black raspberry, Butterfly pea Gin, Foamer

GHB Signatures

18 EURO

Scuri e intensi | *Dark and intense*

Cerbero

LONG, SOUR, SPICY, SMOKY

Mezcal, Salsa Worcester, Lime, Pepe, Pomodoro, Nero di seppia, Tabasco
Mezcal, Worcester sauce, Lime, Pepper, Tomato, Cuttlefish ink, Tabasco

Caronte

SHORT, BITTER SWEET

Ananas, Rum, Caffè, Barolo chinato
Pineapple, Rum, Coffee, Barolo chinato

Minosse

FULL BODY, FRUITY, LONG

Bourbon, Cioccolato, Pesca, Menta, Vermouth
Bourbon, Chocolate, Peach, Mint, Vermouth

Ugolino

SHORT, BITTER, SMOOTH

Rhum Agricole Vieux, Vermouth, Zenzero, Cioccolato, Campari
Rhum Agricole Vieux, Vermouth, Ginger, Chocolate, Campari

Internazionali | *Internationals*

15 EURO

Stinger

Cognac, Crema di menta bianca
Cognac, White mint cream

Aviation

Gin, Lime, Maraschino, Crema di violetta
Gin, Lime, Maraschino, Crème de violette

Paloma

Tequila, Lime, Agave, Pompelmo rosa, Soda
Tequila, Lime, Agave, Pink grapefruit, Soda

Mai Tai

Rum, Orzata, Lime, Grand Marnier, Angostura
Rum, Orgeat syrup, Lime, Grand Marnier, Angostura

Singapore Sling

Gin, Ananas, Lime, Ciliegia, Benedictine, Cointreau, Angostura, Granatina
Gin, Pineapple, Lime, Cherry, Benedictine, Cointreau, Angostura, Grenadine

Bloody Mary

Pomodoro, Tabasco, Limone, Salsa Worcester, Sale e pepe
Tomato, Tabasco, Lemon, Worcester sauce, Salt and pepper

Tommy's Margarita

Tequila, Agave, Lime

Bellini/Rossini (18 EURO)

Pesca/fragola fresche, Prosecco (secondo stagionalità)
Fresh peach/strawberry, Prosecco (according to seasonality)

Dimenticati | *Forgotten*

15 EURO

Vieux Carré

Rye whisky, Cognac, Vermouth, Benedictine, Angostura, Peychaud's
Rye whisky, Cognac, Vermouth, Benedictine, Angostura, Peychaud's

Sazerac

Rye whisky, Cognac, Assenzio, Zuccherero, Peychaud's
Rye whisky, Cognac, Absinthe, Sugar, Peychaud's

Brandy Crusta

Cognac, Maraschino, Cointreau, Limone, Zuccherero, Angostura
Cognac, Maraschino, Cointreau, Lemon, Sugar, Angostura

Hanky Panky

Gin, Vermouth, Fernet Branca

Clover Club

Gin, Limone, Zuccherero, Albume, Lamponi
Gin, Lemon, Sugar, Egg white, Raspberries

Last Word

Gin, Lime, Maraschino, Chartreuse verde
Gin, Lime, Maraschino, Green Chartreuse

Hemingway Daiquiri

Rum bianco, Pompelmo rosa, Maraschino, Lime
White rum, Pink grapefruit, Maraschino, Lime

Fish House Punch

Cognac, Rum speziato, Crema di pesca, Lime, Zuccherero, Angostura
Cognac, Spiced rum, Peach cream, Lime, Sugar, Angostura

Vini & Champagne

Wine & Champagne

CALICE
GLASS

Vini bianchi | *White wines*

Bianco di Toscana Pietrafitta IGT	29	10
Pinot Grigio Villa Russiz Collio DOC	40	13
Riesling Alto Adige Valle Isarco DOC	40	13
Ribolla Gialla Ronchi di Manzano Colli Orientali DOC	40	13

Vini rossi | *Red wines*

Pietrafitta Chianti Classico DOCG	30	12
Merlot Ronchi di Manzano Colli Orientali DOC	50	15
Aska Banfi Bolgheri DOC	50	15
Sileneo Tenute del Cerro Nobile di Montepulciano DOCG	50	15

Vini rosati | *Rosè wines*

Calafuria Tormaresca Rosato del Salento	30	12
Alie Ammiraglia Rosè Frescobaldi Toscana IGT	40	13

Prosecco

Undici Dry Prosecco Col Sandago	40	13
Valdobbiadene Conegliano DOCG	45	14
Col de' Salici Spumante Brut Rosè Compagnia del Vino	50	15

Champagne

Cuvèe Royale Champagne Brut AOC Jopseph Perrier	90	22
Cuvèe Saint-Petersburg AOC Veuve Cliquot	130	
Grand Brut Champagne Brut AOC Perrier Jouet	140	
Krug Grande Cuvée	400	
Cristal Brut Millèsimè AOC Louis Roederer	550	
Dom Pérignon Champagne Brut AOC Vintage	600	

Spiriti | *Spirits*

Tequila & Mezcal

Blanco		Reposado	
Herencia de Sanchez	12	Patron Reposado	14
Herradura	12		
Patron Blanco	14	Extra Anejo	
		Don Julio 1942	35
Anejo			
Patron Anejo	16		

Rum

Latin		French	
Plantation Pineapple	12	Clairin Communal	12
Havana 3	12	J. Bally 7	18
Havana 7	14	Clement Vieux	20
Veritas bianco	14		
Zacapa 23	18	Brazilian	
Diplomatico	18	Yaguara	14
Brugal 1888	20		
Diplomatico Ambassador	35		

Brandy

Cognac		Pisco	
Courvoisier VSOP	18	Acholado Tabernero	14
Frapin XO	30		
Hennessy XO	40	Armagnac	
Remy Martin Louis XIII	350	Yvan Auban VSOP	18
Calvados		Grappa	
Cristian Drouin	16	Sarpa di Poli bianca	12
		Brunello bianca	14
		Barolo barrique	14
		Vecchia di Prosecco	14

Whisky

Scotland Single Malt

Glenfiddich 12	16
The Glenlivet	16
Talisker Skye	16
Laphroaig	16
Caol Ila 12	18
Lagavulin 16	18
Oban 14	18
Glenmorangie Original	18
Dalwhinnie 15	18
Macallan 12	20
Dalmore 15	25

Scotland Blended

Chivas 12	14
Black Label	14
Blue Label	28
Royal Salute	28

Irish

Jameson	14
Connemara	18

Japan

Nikka FTB	18
-----------	----

American Bourbon

Wild Turkey	14
Maker's Mark	16
Knob Creek	16

Tennessee

Jack Daniel's	14
---------------	----

Rye

Canadian Club	14
Knob Creek Rye	18

Gin

United Kingdom

Bombay Sapphire	14
Tanqueray	14
Tanqueray No. 10	16
Sipsmith Sloe	16

Tuscany

Peter in Florence	16
Ginepraio	16
Camellia	16
Sabatini	16

World

Roku	16
------	----

Vodka

Wheat

VKA	16
Grey Goose	16

Barley

Beluga	16
--------	----

Liquori | *Liquors*

Amaro del Capo	10	Assenzio	12
Montenegro	10	Chinotto	12
Sambuca	10	Camomilla <i>Chamomile</i>	12
Fernet	10	Liquirizia <i>Licorice</i>	12
Branca Menta	10	Lampone <i>Raspberry</i>	12
Petrus	10	Lampone nero <i>Black raspberry</i>	12
Labaro Fiorentino	10	Ciliegia <i>Cherry</i>	12
Limoncello	10	Pesca <i>Peach</i>	12
Crema di whisky	10	Menta <i>Mint</i>	12
Jägermeister	10	Zenzero <i>Ginger</i>	12
Jefferson	10	Rosolio di bergamotto	12
		<i>Bergamot rosolio</i>	
		Chartreuse verde	12
		Chartreuse gialla	12
		Amaretto	12

Vermouth

Antica formula	10
Rosso antico	10
Mancino rosso	10
Lillet blanc	10
Barolo chinato	10
Punt e mes	10

Soft drink

6 EURO

Fever Tree Tonica

Fever Tree Lemonade

Fever Tree Ginger Ale

Fever Tree Beer

Crodino

Sanbitter

Chinotto

Succhi di frutta

Birre | *Beers*

Nastro Azzurro	8
Messina	9
Beck's	10
Peroni Gran Riserva	12
“La Sfacciata” Blonde Ale Fratelli Casalini Birrificio artigianale	12
“La Straripante” Red IPA Fratelli Casalini Birrificio artigianale	12

Analcolici | *Non-alcoholic*

12 EURO

Aletto

Pompelmo, Zuccherero, Soda
Grapefruit, Sugar, Soda water

Tesifone

Tè Earl Grey, Limone, Zuccherero
Earl Grey tea, Lemon, Sugar

Medusa

Arancia, Limone, Angostura Bitter, Soda
Orange, Lemon, Angostura Bitter, Soda

Megera

Ananas, Mirtillo, Limone, Zuccherero
Pineapple, Blueberry, Lemon, Sugar

Caffetteria

Cafeteria

Espresso	3
Espresso deca <i>Decaffeinated espresso</i>	3.50
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	3.50
Cappuccino	4
Caffè Americano	5
Caffè latte	6
Ginseng	6
Latte (bicchiere) <i>Milk (glass)</i>	3
Latte (macchiato) <i>Milk with coffee</i>	4
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	8
Tè freddo (limone/pesca) <i>Iced tea (lemon/peach)</i>	6

The e tisane

Teas & Herbal teas

Tè e tisane 6 euro, Gran Selezione di tè 8 euro
Chieda al nostro staff i gusti disponibili

Ask our staff about the flavours available
Tea and herbal teas 6 euros, Grand Selection of teas 8 euros

Food Bar

Il servizio food è attivo dalle 12.15 alle 14 e dalle 19 alle 22. I numeri corrispondono agli allergeni presenti nel piatto; la lista allergeni si trova all'ultima pagina. Tutti i panini tranne il Gran Toast sono disponibili anche in versione gluten free.

The food service is active from 12.15 pm to 2 pm and from 7 pm to 10 pm. The numbers correspond to allergens present in the dish; the allergen list is on the last page. All sandwiches except the Gran Toast are also available in a gluten-free version.

Piatto “Carattere Toscano” | “Carattere Toscano” plate (7)

€ 28.00

Con salumi toscani della tradizione e pecorino DOP, accompagnato da un calice di vino Pietrafitta Chianti Classico DOCG
With Tuscan cold cuts and Pecorino DOP cheese and accompanied by a glass of Pietrafitta Chianti Classico DOCG wine

Sandwiches

Salmone affumicato, caprino, insalata di avocado e cuore di lattuga
Smoked salmon, goat cheese, avocado and lettuce salad
(1, 4, 7, 9) € 16.00

Gran Toast prosciutto cotto e formaggio con olive verdi e sott'aceto
Gran Toast ham&cheese with green and pickled olives
(1, 7) € 14.00

Sandwich tre strati con fesa di tacchino, pomodoro all'origano, maionese e provola
Three-layer sandwich with turkey breast, tomato with oregano, mayonnaise and provola
(1, 3, 7) € 12.00

Focacce rustiche | Rustic focaccia (1, 7)

€ 14.00

Mozzarella condita al basilico e pomodoro all'origano
Mozzarella seasoned with basil and tomato with oregano

Prosciutto Toscano DOP e pecorino morbido di Pienza
Tuscan DOP ham and soft Pecorino from Pienza

Elenco dei 14 allergeni alimentari

- 1- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3- Uova e prodotti a base di uova
- 4- Pesce e prodotti a base di pesce
- 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6- Soia e prodotti a base di soia
- 7- Latte e prodotti a base di latte
- 8- Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9- Sedano e prodotti a base di sedano
- 10- Senape e prodotti a base di senape
- 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13- Lupini e prodotti a base di lupini
- 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of 14 food allergens

- 1- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
- 2- Crustaceans and shellfish products
- 3- Eggs and egg products
- 4- Fish and fish products
- 5- Peanuts and peanut products
- 6- Soybean and soy products
- 7- Milk and milk products
- 8- Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
- 9- Celery and celery products
- 10- Mustard and mustard products
- 11- Sesame seeds and sesame seed products
- 12- Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13- Lupins and lupine products
- 14- Molluscs and shellfish-based products

