






—
B


ROOF

MENU DINNER

Antipasti Starters


- Battuta di Pesce° del mercato di san Lorenzo con tagliato di mango e lime, sedano bianco croccante in pinzimonio e sfoglia di cipolla rossa di Certaldo** 26.00€ 
Market fish cut mango and lime crisp white celery raw sauce and Certaldo red onion puff pastry (4, 9, 10)*
- Capasante° arrostito al timo con ketchup di peperoni rossi, sbriciolona di amaretti, variazione di capperi e olive infornate** 24.00€ 
Thyme-roasted scallops, red bell pepper cream, macaroons and caper variation, and baked olives (9, 10, 4)*
- Cervella° impanate con pane aromatico, succo di prezzemolo, insalatina di asparagi condita con salsa maionese agli agrumi ed erba cipollina** 22.00€ 
Breaded brains with aromatic bread parsley juice asparagus salad topped with citrus and chive mayonnaise sauce (7, 9)*
- Terrina di Pollastra° e fegato grasso, chutney di frutta estiva e pan brioche home made** 20.00€ 
Hen and fatty liver summer fruit chutney and home made brioche bun (7)*
- Caviale di melanzane° al limone e maggiorana, mozzarella di bufala e salsa di Bloody Mary ghiacciato** 18,00€ 
Lemon and marjoram eggplant caviar buffalo mozzarella and frozen bloody mary sauce (7, 9)*

Primi Piatti First Courses


- Riso Acquerello al rosso di Gamberi° di Sicilia, gocce di pomodoro saporito e meringhe di pecorino blu Toscano** 28.00€ 
Acquerello rice with red Sicilian prawns, savory tomato drops and Tuscan blue pecorino meringues (2, 7, 9, 4)*
- Taglierino° di pasta a 30 uova in guazzetto di Vongole bianco e friggitelli arrostiti al timo** 26.00€
30-egg pasta noodles in white clam guazzetto, roasted friggitelli with thyme (1, 3, 4)*
- Plin° al nero di Seppia ripieni di fondente con piselli, menta e scottato di Calamari** 24.00€
Squid ink plin stuffed with pea and mint fondant and seared Calamari (1, 3, 2)*


Bottoni° di pasta fresca al basilico con pomodorini marinati alla vaniglia e stracciatella liquida 22.00€
Fresh pasta buttons with basil-marinated vanilla tomatoes and liquid stracciatella (1, 7, 3)*

Secondi Piatti *Second Courses*

Cuore di Merluzzo° ai profumi della costa etrusca al cartoccio 28.00€ 
Heart of Cod with the scents of the Etruscan coast baked in foil (4)*


Lombo di Agnello° all'olio pestato di baccelli e salsa di finocchietto selvatico 25.00€ 
Lamb loin with crushed pod oil and wild fennel sauce

Maialino° in casseruola con erbe aromatiche, prugne e salsa di muffato 23.00€ 
Piglet with plum herbs and muffato sauce (9)*

Galletto disossato con salsiccia Toscana, peperoni e salsa di miele e birra 21.00€ 
Boneless cockerel with Tuscan bell pepper sausage and honey-beer sauce (9, 6)*

Dessert *Desserts*

Tirami-sciù ripieno di crema al tiramisù con cacao e crumble alla nocciola 12.00€
Cream Puffs Hazelnut Crumble Cocoa Cream Filling (8, 1, 3, 7)*

Lingotto° al cioccolato con salsa al whisky e ghiacciato al caramello salato 12.00€ 
Chocolate lingotto whiskey sauce and salted caramel icing (7, 3)*

Frolla con crema chantilly alle rose, pesche gratinate e salsa al vin santo 12.00€
Shortcrust pastry chantilly cream the peaches au gratin vin santo sauce (1, 3, 7, 8)*

Zuccotto° all'alchermes 12.00€
Typical Tuscan dessert and Arabic liquor (1, 7, 3)*

Allergeni

- 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

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

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*

° Questo simbolo indica un prodotto abbattuto o congelato

° *This symbol indicates blast chilled or frozen product*

* I numeri corrispondono agli allergeni presenti nel piatto; lista allergeni all'ultima pagina

* *The numbers correspond to allergens present in the dish; allergen list on the last page*