





ROOFTOP
PERLAGE

MENU


Antipasti

Starters

-  **Magatello di manzo alle erbe fini, crudità di finocchi e mela verde, avocado in guacamole** € 23
Beef with fine herbs, fennel and green apple crudités, avocado in guacamole
-  **Polpo* rosticcato in insalata, patate, olive e paprika dolce ^(4, 14)** € 25
Roasted octopus salad, potatoes, olives and sweet paprika ^(4, 14)
- Caesar salad ^(1, 3, 4, 7)** € 17
Lattuga romana, Parmigiano Reggiano, petto di pollo, bacon, crostini di pane e Caesar dressing
Caesar salad ^(1, 3, 4, 7)
Romaine lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, chicken breast, bacon, croutons and Caesar dressing
-   **Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro, dressing al basilico ⁽⁷⁾** € 20
Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes, basil dressing ⁽⁷⁾

Primi Piatti


First Courses

-  Spaghetti pomodorini, basilico e stracciatella ^(1, 7) € 25
Cherry tomatoes, basil and stracciatella spaghetti ^(1, 7)
- Raviolini del Plin farciti di robiola di Roccaverano
e ragù di agnello al vino rosso ^(1, 3, 7, 9, 12) € 22
*Plin raviolini filled with Roccaverano robiola cheese and red wine lamb
meat sauce* ^(1, 3, 7, 9, 12)
- Mezzi paccheri freschi cacio e pepe, gamberi al lime ^(1, 2, 3, 7) € 25
Cheese and pepper mezzi paccheri, lime shrimp ^(1, 2, 3, 7)
- Zuppa del giorno € 16
Soup of the day



Secondi Piatti

Second Courses

Hamburger di manzetta con insalata, pomodoro e patatine fritte ^(1, 11) € 26
Beef burger with lettuce, tomato and french fries ^(1, 11)

 Costata di manzo con verdure alla griglia, burro alle erbe ⁽⁷⁾ € 32
Sliced beef entrecôte with grilled vegetables and herbs butter ⁽⁷⁾

 Darna di salmone alla piastra, spinaci all'olio evo e pommes nature ⁽⁴⁾ € 26
Grilled salmon fillet with spinach and boiled potatoes ⁽⁴⁾

  Steak di sedano rapa al shichimi, cremoso alle mandorle e prezzemolo, insalata di cardoncelli e alghe al sesamo ^(8, 11) € 22
Shichimi celeriac steak, almond and parsley cream, cardoncelli and sesame seaweed salad ^(8, 11)

Dolci

Dessert

Tiramisù classico ^(1, 3, 7)

Classic tiramisù ^(1, 3, 7)

€ 15



Macedonia di frutta fresca con sorbetto al limone

Fresh fruit salad with lemon sorbet

€ 15

Cheesecake ai frutti di bosco ^(1, 3, 7, 8)

Wild berries cheesecake ^(1, 3, 7, 8)

€ 15

Semifreddo al pistacchio e cioccolato ^(1, 3, 7, 8)

Pistachio and chocolate semifreddo ^(1, 3, 7, 8)

€ 15

Allergeni / Allergens

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine | 1. Cereals containing gluten |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 2. Crustaceans |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 3. Eggs and egg-based products |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 4. Fish and fish products |
| 5. Arachidi | 5. Peanuts |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 6. Soya and soya products |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 7. Milk and milk products (including lactose) |
| 8. Frutta a guscio | 8. Nuts |
| 9. Sedano | 9. Celery |
| 10. Senape e prodotti a base di senape | 10. Mustard and mustard products |
| 11. Semi di sesamo | 11. Sesame seeds |
| 12. Anidride solforata e solfiti | 12. Sulphur dioxide and sulphites |
| 13. Lupini | 13. Lupins |
| 14. Molluschi | 14. Molluscs |

Legenda / Legend



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Senza glutine / Gluten free

Prezzi in € IVA e servizio inclusi.

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento. Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004/.

Non si possono escludere contaminazioni crociate relative ad allergeni durante la preparazione. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze.

Prices in € V.A.T & service charge included.

*Based on local market availability certain products might have been frozen. Certain products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with EC regulation 853/2004/.

Cross contamination of food allergens during the preparation cannot be completely excluded. Kindly inform us about any of your allergies or intolerances.