

Rooftop Menu

Beef tenderloin carpaccio, pickled mushrooms, extra virgin olive oil and sea salt (12)	18
Carpaccio di controfiletto, funghi in giardiniera, olio extra vergine e sale marino	
Catch of the day crudo del giorno, burnt cucumber citrus dressing (4, 10) *	19
Pescato del giorno, cetrioli bruciati e salsa agli agrumi	
Seaside Marittozzo, local prawns, marinated white cabbage, pink sauce (1, 2, 8) *	16
Marittozzo del litorale, mazzancolle, verza marinata e salsa rosa	
Our Boards (7, 8, 9)	
3 local sources Cheese, honey and compote	19
Formaggi locali a seconda di reperibilità, miele e composta	
3 selected Italian cold cuts, olives and giardiniera	22
Salumi del centro Italia, olive e giardiniera della casa	
Vegetable board "Cazzimperio", seasonal crudités with almond alioli (8)	16
Crudo di vegetali di stagione al "Cazzimperio", alioli alle mandorle	
Marinated anchovies, fresh chili vinegar and olive oil (4, 12) *	13
Alici marinate con aceto di mele, olio e peperoncino	
Summer fruits skewers	8
Spiedini di frutta di stagione	
Bread basket (1)	3,5
Cestino del pane	

* Fish intended to be served raw, marinated, or undercooked has been previously blast chilled to -20°C for at least 24 hours, in accordance with Regulation CE No. 853/2004, attach III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1 to ensure food safety.

* Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o non completamente cotto è stato preventivamente sottoposto ad abbattimento termico a -20°C per almeno 24 ore, conformemente al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1 al fine di garantire la sicurezza alimentare.

Allergeni: Glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupino (13), crostacei (14)