



Roof Top Menu



Antipasti Appetizers

Il prosciutto di Bassiano con melone dolce e rughetta selvatica € 16

Bassiano prosciutto with sweet melon and wild arucola

La bresaola di bufala su insalatina di puntarelle e mozzarella di Amaseno € 18

Cured raw buffalo bresaola with a salad of chicory hearts and Amaseno Mozzarella

La parmigiana di asparagi con uovo pochè su crema di pomodoro aromatico € 15

Asparagus parmigiana with poached egg on a tomato cream sauce

Tris di affumicati di pesce con legumi del Lazio ed erbe aromatiche € 19

Selection of smoked fish with pulses from Lazio and aromatic herbs

Il polpo arrosto su crema di patate e porro con salsa cacio e pepe € 16

Grilled octopus on a cream of leek and potato with cheese and pepper sauce

Tartare di tonno aromatizzato con spezie, verdure di stagione e agrumi € 20

Fresh aromatic tuna tartare with spices, seasonal vegetables and citrus fruits



Primi piatti First Courses

Lo spaghetti alla chitarra con Astice e pomodorini marinati al basilico fresco € 23

Our home made pasta with lobster, marinated cherry tomatoes and fresh basil

Le crespelle farcite di scampi e verdure del mercato con bottarga e provatura di alici € 23

Crepes filled with scampi and vegetables with dried grey-mullet roe and anchovy cream

I paccheri ripieni di baccalà con zuppetta di zucchini romanesche e pomodorini datterini € 20

Stuffed pasta with salt cod, Roman courgettes and cherry tomatoes

Il risotto tartufato con zeste di limone e squaglio di pecorino Falisco € 20

Truffled risotto with lemon zest and pecorino cheese from Falisco

Il raviolo di melanzane e caprino con pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi € 19

Aubergine and goat's cheese raviolo with basil pesto, pine nuts and dried tomatoes

Le fettuccine con funghi porcini, olive nere Itrane e ricotta infornata al ginepro € 20

Fettuccini with Porcini mushrooms, black Itrane olives and warm ricotta with juniper berries

Secondi di carne e pesce Fish and meat dishes

Il trionfo di crostacei scottati con ostriche e tartare di tonno marinato € 30

Shellfish platter with oysters and marinated tuna tartare

Il pescato del giorno alla griglia, al forno o al sale servito con verdure grigliate € 29

Catch of the day... A selection of fish to be oven baked,

grilled or baked in a salt crust and served with grilled vegetables

Il calamaro ripieno con provola affumicata su insalatina di fagiolini alla menta € 25

Stuffed squid with smoked cheese served with a green bean and mint salad

Il filetto di manzo tagliato su carciofo stufato e salsa ai tre pepi € 30

Sliced beef fillet on a bed of braised artichokes with three types of pepper

La bistecca di manzo grigliata con patate alla crema e salse d'accompagnamento € 29

Grilled sirloin steak with creamy potatoes and a selection of sauces

Lo stracotto di vitello al Merlot "Casale del Giglio" con pesche € 28

Braised veal with "Casale del Giglio" Merlot and peaches

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità stagionale
Some products may be frozen depending on availability and season*



Dolci e gelati di nostra produzione Our home made desserts and ice creams

Cheese cake ai lamponi

Raspberry cheesecake

Tiramisù al caffè Buscaglione

Buscaglione coffee Tiramisù

Fagottini ripieni di ricotta e limone con salsa alle pere

Ricotta and lemon turnover with pear sauce

Millefoglie al cioccolato e fragole

Chocolate and strawberry mille-feuille

I cioccolatini dello Chef

Selection of Chef's chocolates

€ 12

Gelati e sorbetti

Selection of ice creams and sorbets

€ 10