

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

Antipasti / Starters

Prosciutto di Bassiano con mozzarella di bufala e basilico croccante Bassiano ham with buffalo mozzarella and crunchy basil	€ 16,00
Carpaccio di manzo marinato al sale con misticanza e balsamico Beef carpaccio marinated in salt with mixed salad and balsamic vinegar	€ 14,00
Lamelle di ombrina e panzanella romana Slices of sea bass and Roman panzanella	€ 16,00
Spicchi di carciofi alla romana con burratina di Andria Roman-style artichoke wedges with Andria burratina	€ 14,00

Primi / First courses

Gnocchetto cacio e pepe, peperone crusco Gnocchetto with cheese and pepper, crusco pepper	€ 16,00
Raviolo di burrata con pomodorini, basilico, crumble di olive Burrata ravioli with cherry tomatoes, basil, olive crumble	€ 16,00
Fettuccine ai frutti di mare con polvere di alghe Seafood fettuccine with seaweed powder	€ 18,00
Casarecce con asparagi e guanciale croccante Casarecce with asparagus and crispy bacon	€ 16,00

Secondi / Main courses

Ribeye di manzo con patate croccante e rosmarino Beef ribeye with crispy potatoes and rosemary	€ 24,00
Saltimbocca di vitello al profumo di maggiorana Veal saltimbocca flavored with herbs	€ 22,00
Trancio di orata con crema di melanzane affumicate al caffè Sea bream steak with coffee-smoked aubergine cream	€ 26,00
Polpo alla piastra con insalatina croccante Grilled octopus with crunchy salad	€ 24,00

Dessert



Frutta di stagione Seasonal fruit	€ 12,00
Roches	€ 12,00
Bianco mangiare ai frutti di bosco Panna cotta with berries	€ 12,00
Tiramisù	€ 12,00

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

CARTA DEI VINI / WINE LIST

BOLLICINE / SPARKLING

				
Prosecco, Feudi di Collalto	Glera	2019	€ 10,00	€ 40,00
Cuveè Prestige "Bellussi"	Pinot Nero	2018	€ 14,00	€ 70,00
Belcanto Rosè "Bellussi"	Pinot Nero	2018	€ 14,00	€ 70,00
Ferrari Perlè Nero	Pinot Nero	2018	€ 18,00	€ 90,00
Champagne Pommery, Brut Apanage	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	S.A.	€ 18,00	€ 120,00

BIANCHI / WHITE

Muller Thurgau "Bellussi"	Muller	2018	€ 8,00	€ 45,00
Pinot Grigio, Pittaro	Pinot Grigio	2018	€ 6,00	€ 35,00
Sauvignon "Venica"	Sauvignon	2018	€ 8,00	€ 45,00
Greco, Di Majo Norante	Greco	2018	€ 6,00	€ 35,00
Arneis Blangè "Ceretto"	Arneis	2018	€ 10,00	€ 65,00

ROSATI / ROSÉ

Sangiovese, Tenuta Fertuna	Sangiovese	2018	€ 7,00	€ 35,00
La Valentina, Cerasuolo d'Abruzzo	Montepulciano	2017	€ 8,00	€ 45,00

ROSSI / RED

Liranu, Conti Zecca	Negroamaro	2016	€ 8,00	€ 45,00
Chianti Cetamura, Badia Coltibuono	Sangiovese	2018	€ 8,00	€ 45,00
Barbaresco "Prunotto"	Nebbiolo	2018	€ 12,00	€ 75,00
Rosso di Montepulciano, La Valentina	Sangiovese, Prugnolo Gentile, Mammolo	2018	€ 9,00	€ 55,00

DA DESSERT / DESSERT WINE

Moscato D'Asti	Moscato	2018	€ 10,00	€ 45,00
----------------	---------	------	---------	---------

INTOLLERANZE ALIMENTARI – ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. In caso di allergie o intolleranze ad una o più sostanze, La preghiamo di informarci per poterle indicare le preparazioni prive degli specifici allergeni.

FOOD INTOLERANCES – WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

The Flair – Rooftop Restaurant | Sina Bernini Bristol

Piazza Barberini 23 Roma E-mail theflair@sinahotels.com Tel. +39 06 42010469
www.sinahotels.com