

The Flair

— ROOFTOP BISTROT —



SINA BERNINI BRISTOL
ROMA

MENÙ ALLA CARTA

**Un antipasto ed un primo oppure un secondo, più acqua e caffè € 35
(disponibile soltanto a pranzo dal lunedì al venerdì)**

*A starter, with one first or one main course, plus water and coffee.
(available at lunch from Monday to Friday)*

ANTIPASTI / STARTERS

- Insalata di puntarelle, acciughe e pane bruschettato€ 20**
Puntarelle (chicory) salad, anchovies and toasted bread
- Crudo di Spigola, pinzimonio e salsa di rucola€ 20**
Sea bass tartare, vinaigrette and rocket sauce
- Caprese Inversa - Spuma di mozzarella, pomodoro tre colori ed origano€ 18**
Inverted Caprese salad - Mozzarella foam, 3 types of tomatoes and oregano
- Carpaccio di manzo, rucola e crema di parmigiano€ 19**
Beef carpaccio with rocket salad and Parmesan cream

PRIMI / FIRST COURSE

- Spaghetti cacio e pepe€ 22**
Spaghetti with pepper and pecorino cheese
- Raviolo di burrata con salsa di pomodoro e basilico€ 22**
Ravioli stuffed with burrata cheese, tomato sauce and basil
- Mezzo pacchero alla trapanese con pomodoro, aglio, basilico, pinoli e menta€ 20**
Trapani-style paccheri pasta with tomato, garlic, pine nuts and mint
- Spaghetti ai frutti di mare€ 24**
Spaghetti with seafood
- Tortelli di ricotta, burro e salvia€ 20**
Tortelli stuffed with ricotta cheese, butter and sage

MENU EXPRESS

**Piatto unico più dessert (fuori in 30 minuti) € 30
(disponibile soltanto a pranzo dal lunedì al venerdì)**

*One course plus dessert (out in 30' minutes)
(available at lunch from Monday to Friday)*

SECONDI / MAIN COURSE

- Costolette di agnello fritto e purea di patate€ 22**
Fried lamb chops and mashed potatoes
- Tagliata di manzo al barbecue e indivia condita€ 24**
Grilled and sliced beef steak with seasonal endive salad
- Orata alla piastra, agretti ripassati e salsa di bieta€ 25**
Grilled sea bream, sautéed agretti and chard sauce
- Asparagi, uovo strapazzato e uova di lompo€ 20**
Asparagus, scrambled egg and lumpfish roe
- Polpo alla piastra, misticanza e cipolla caramellata.....€ 25**
Grilled octopus, mixed salad and caramelized onions

DESSERT

- Millefoglie con crema pasticcera€ 12**
Millefeuille with vanilla cream
- Panna cotta ai frutti rossi con gelato alla mandorla€ 12**
Panna cotta with red fruits and almond ice cream
- Frutta di stagione€ 12**
Seasonal fruit
- Bigné alla panna con salsa alla vaniglia e granella di cioccolato€ 12**
Cream puff with vanilla sauce and chocolate chips