

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

CENE TEMATICHE / THEMED DINNERS

29 ottobre 2019

I PROFUMI D'AUTUNNO / AUTUMN IN ROME

Caldarrosta e champagne
Roasted chestnuts with champagne

Risotto castagna, prosciutto di capra e stracciatella
Chestnut risotto, goat ham and stracciatella cheese

Maiolino nero con salsa ai frutti rossi e funghi
Black piglet with red fruit sauce and mushrooms

Crostata calda del camino con pere, pinoli e crema pasticcera
Hot tart with pears, pine nuts and custard cream

18 novembre 2019

LA NUOVA MOLITURA DELLE OLIVE / THE HARVEST OF THE OLIVES

Crostini di pane casereccio, lardo e prosciutto al taglio
Homemade bread with lard and sliced ham

La classica aglio olio e peperoncino
The classic garlic, oil and chili pepper pasta

Cime di rapa in tempura e salsa al melograno
Turnip top tempura with pomegranate sauce

Gelato extravergine e croccante di nocciole
Extra virgin oil ice cream with crispy hazelnuts

10 dicembre 2019

I MERCATINI DI NATALE / CHRISTMAS MARKETS

Bretzel ai semi e vino cotto
Bretzel with seeds and mulled wine

Gnocco di grano saraceno e spuma di formaggio
Buckwheat gnocchi with cheese foam

Cervo in salsa di ginepro e mirtilli rossi
Deer in juniper sauce with cranberries

Angolo dei dessert con / *Desserts corner*

Frittelle di mele
Apple fritters

Strauben Tirolesi
Tyrolean Strauben

Strudel

Pan di zenzero
Gingerbread

Krapfen con ripieno di marmellata o castagne
Krapfen with jam or chestnut filling

Crepes e confetture
Crepes and jam

Menù con vini in abbinamento € 70 per persona
Pacchetto di 3 cene € 180 per persona
Il Menù alla Carta è sempre disponibile

*Menu with wine pairings € 70 per person
3 dinner package € 180 per person
Menu à la carte is always available upon request*