

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

Menù Degustazione al Buio / *Blind Tasting Menu*

7 portate / 7 courses

Lo chef Alessandro Caputo desidera coinvolgervi in un'esperienza culinaria che darà ampio margine alla sua creatività per poter stupire le vostre papille gustative.

Chef Alessandro Caputo wants to involve you in this culinary experience which gives ample scope to his creativity in order to amaze your taste buds.



Prezzo per persona: € 100

Price per person: € 100

Si consiglia di riferire eventuali allergie e/o intolleranze al nostro Maître.
Please advise our Maître of any food allergies or intolerances.

The Flair – Rooftop Restaurant
Sina Bernini Bristol
Piazza Barberini 23 Roma
E-mail theflair@sinahotels.com Tel. +39 06 42010469
www.sinahotels.com

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

Antipasto / Starters

Non è una parmigiana	€ 20
Mozzarella, melanzana e basilico <i>Mozzarella cheese, aubergines and basil</i>	
Crudo di gambero e foie gras	€ 32
Gambero, foie gras e gel di limone <i>Prawn, foie gras and lemon gel</i>	
Capasanta e chorizo	€ 32
Capasanta, fagioli e chorizo <i>Scallop, beans and chorizo salami</i>	
Baccalà non cotto	€ 28
Baccalà, caviale, pomodoro, basilico e capperi <i>Cod and caviar with tomato, basil and capers</i>	
Vitello tonnato	€ 25
Vitello, crema di tonno e pane bianco al vapore <i>Veal, tuna cream and steamed white bread</i>	
Allium Ceba al nero	€ 20
Porro al nero, gelato di cipolla rossa e maionese al sesamo <i>Black leek, red onion ice cream and sesame mayonnaise</i>	

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

Primi / First Course

Aglio e olio di mare	€ 33
Spaghettoni, frutto della passione e tartufo di mare <i>Spaghetti with passion fruit and sea truffle</i>	
Lasagnetta	€ 26
Lasagnetta, ragù di manzo e funghi <i>Lasagna, beef ragout and mushrooms</i>	
Raviolo	€ 22
Raviolo di burrata e consommé di pomodoro <i>Raviolo stuffed with burrata cheese and tomato consommé</i>	
Cacio pepe	€ 20
Pacchero cacio e pepe liquirizia e amaretto <i>Cheese and pepper pacchero, licorice and amaretto bisquit</i>	
Risotto	€ 33
Risotto, acqua di mozzarella, capasanta e caviale <i>Risotto, mozzarella water, scallops and caviar</i>	
Tortello	€ 28
Tortello al pistacchio e consommé di pioppini <i>Tortello stuffed with pistachio and consommé of pioppini mushrooms</i>	

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

Secondi / Mains

Agnello al Porto € 36

Agnello laccato al Porto, carota bruciata e maionese d'acciuga

Lamb flavoured with Port, carrot and anchovy mayonnaise

Germano Reale € 38

Anatra, erbe amare, cipolla caramellata e fegatelli

Duck breast, bitter herbs, caramelised onion and chicken liver

Triglia € 40

Triglia fritta, scalogno alla panzanella e zucca

Fried red mullet, shallot filled with bread and pumpkin

San Pietro € 42

San Pietro, crema di lenticchie e bieta

John Dory, lentils cream and sweet chard

Manzo Marango € 38

Manzo Marango e baby vegetali

Marango beef and baby vegetables

Maialino € 40

Pancia brasata, crema di mandorla, cicoria scottata e chips di cotenna

Braised pork, almond cream, chicory and pork puffed skin chips

The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

Dessert

Farro, ricotta, gelato d'orzo e cracker di farro	€ 16
<i>Spelt, ricotta cheese, barley ice cream with spelt shortbread</i>	
Mandorla, cioccolato e arancia	€ 20
Gelato alla mandorla, mousse al cioccolato e cialda di arancia	
<i>Almond ice cream, chocolate mousse and orange touille</i>	
Millefoglie	€ 16
Mille foglie crema, cocco e menta fritta	
<i>Puff pastry, vanilla cream, coconut and fried mint</i>	
Midnight	€ 18
Gelato al tè verde, croccante al tè nero e camomilla	
<i>Green tea ice cream with black tea crisp biscuit and chamomile</i>	
Bosco e frutteto	€ 18
Coulis di frutti rossi, spuma di mandorla e pino e croccante al mandarino	
<i>Red fruits coulis, almond and pine foam and crunchy tangerine</i>	
Selezione di formaggi	€ 24
<i>Cheese selection</i>	