

# The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

**MENU EXPRESS (servizio in 30 minuti)**  
**Piatto unico, dessert o frutta, acqua e caffè**  
disponibile soltanto a pranzo dal lunedì al venerdì  
One course and dessert  
(out in 30' - only for lunch from Monday to Friday)  
**€ 29,00**

## Antipasti / Starters

Prosciutto di Amatrice con burrata e basilico croccante Amatrice ham with burrata cheese and crunchy basil	€ 16,00
Baccalà in tempura con salsa agrodolce Tempura cod with sweet and sour sauce	€ 18,00
Tataki di tonno scottato con salsa ai frutti di bosco e germogli Seared tuna tataki with wild berries	€ 18,00
Carciofo alla romana con provola affumicata, patate e crema di finocchi Roman artichoke with smoked provola cheese, potatoes and fennel cream	€ 16,00

## Primi / First courses

½ Fettuccella ai funghi autunnali e polvere di nocciola Fettuccine pasta with autumnal mushrooms and hazelnut powder	€ 20,00
Raviolo di burrata con vellutina di pomodoro e basilico Burrata Raviolo with tomatoes sauce and basil	€ 18,00
Tonnarello scampi e gamberi, pomodorino giallo ed erba cipollina Tonnarello with shrimps and prawns, yellow tomato sauce and chives	€ 28,00
Rigatone acqua e farina alla carbonara Water and flour rigatone carbonara	€ 20,00

# The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

## Secondi / Main courses

Filetto di manzo con funghi cardoncelli Filet beef with mushrooms	€ 26,00
Saltimbocca di vitello al profumo di maggiorana Veal saltimbocca perfumed with herbs	€ 24,00
Spigola con carciofi e porri croccanti Grilled sea bass and crunchy leeks	€ 26,00
Polpo scottato su crema di patate e verdure baby Seared octopus with potato cream and baby vegetables	€ 28,00
Tagliata di ribeye con rombi di pancetta affumicata e pomodoro piastrato Sliced ribeye with bacon and grilled tomato	€ 26,00
Tonno grigliato su crema di datterino giallo ed erba cipollina Grilled tuna on a datterino cream and chives	€ 28,00

## Dessert

Tortino di cioccolato con gelato alla crema Chocolate pie with vanilla ice cream	€ 14,00
Crema catalana con frutti di bosco Catalana cream and wild berries	€ 14,00
Semifreddo al Grand Marnier con caramello all'arancia Grand Marnier semifreddo with orange caramel	€ 14,00
Tiramisù	€ 14,00

### 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 | Sina Bernini Bristol**

Piazza Barberini 23 Roma E-mail [theflair@sinahotels.com](mailto:theflair@sinahotels.com) Tel. +39 06 42010469  
[www.sinahotels.com](http://www.sinahotels.com)