

# 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 Bassiano con mozzarella di bufala e basilico croccante Bassiano ham with buffalo mozzarella and crunchy basil	€ 16,00
Scrigno di melanzane con provola affumicata Casket of aubergines with smoked provola	€ 14,00
Crudo di gambero rosso su insalatina esotica Raw red shrimp on exotic salad	€ 18,00
Cubo di anguria compressa al Campari con carpaccio di branzino Cube of watermelon, Campari and sea bass carpaccio	€ 16,00

## Primi / First courses

Quadrotto alla gricia su vellutata di parmigiano Quadrotto of pasta with pecorino cheese and bacon	€ 18,00
Raviolo di burrata con pomodorini e basilico Burrata raviolo with tomatoes and basil	€ 18,00
Tonnarello scampi e gamberi ai tre pomodorini ed erba cipollina Tonnarello with shrimps and prawns, tomatoes and chives	€ 28,00
Casarecce con asparagi e guanciale croccante Casarecce with asparagus and crispy bacon	€ 18,00

## Secondi / Main courses

Filetto di manzo con funghi cardoncelli e maggiorana Filet beef with mushrooms and herbs	€ 25,00
Saltimbocca di vitello al profumo di maggiorana Veal saltimbocca flavored with herbs	€ 24,00
Orata alla griglia su crema di piselli e baby carota Grilled sea bream on pea cream and baby carrot	€ 26,00
Polpo alla griglia con misticanza in agrodolce Grilled octopus with salad on sweet and sour	€ 24,00

## Dessert

Tortino di cioccolato con gelato alla crema Chocolate pie with cream ice cream	€ 12,00
Semifreddo al lime con lampone e basilico Lime parfait with raspberry and basil	€ 12,00
Mousse di cioccolato al latte con copertura fondente e nocciole Milk chocolate mousse with dark coating and hazelnuts	€ 12,00
Tiramisù	€ 12,00

# The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

## CARTA DEI VINI / WINE LIST



### Bollicine / Sparkling

Prosecco Superiore Valdobbiadene, Collalto	Glera	2020	€ 10,00	€ 50,00
Cuveè Prestige "Bellussi"	Pinot Nero	2018		€ 70,00
Ferrari Perlè Nero	Pinot Nero	2018		€ 90,00
Champagne Pommery, Brut Apanage	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	S.A.		€ 120,00

### Sparkling Rosé

Violette Rosé, Collalto	Manzoni Moscato	2020		€ 45,00
Barone Pizzini	Franciacorta	S.A.		€ 70,00

### Bianchi / White

E' Arte "Torrevento"	Chardonnay	2020		€ 40,00
Pinot Grigio, Pittaro	Pinot Grigio	2018	€ 9,00	€ 40,00
Frascati Superiore"	Malvasia del Lazio	2018		€ 35,00
Chardonnay "Silvestri"		2018		€ 40,00
Ribolla gialla "Fiegel"	Ribolla	2018		€ 45,00
Traminer aromatico "Villa Dugol"	Traminer			€ 40,00
Sauvignon "Fiegel"	Sauvignon	2019		€ 50,00
Fumaio, Banfi	Sauvignon Blanc, Chardonnay	2020	€ 8,00	€ 35,00

E' Arte rosato		2020	€ 9,00	40,00
----------------	--	------	--------	-------

### Rossi / Red

Merlot Ornella Molon	Merlot	2020		€ 45,00
Chianti Superiore "Ottomani"	Sangiovese	2018		€ 45,00
Cleos "Tenuta San Lorenzo"	Pinot Nero	2018		€ 75,00
Rosso di Montepulciano, Tenuta Ulisse	Sangiovese, Prugnolo Gentile, Mammolo	2018		€ 55,00
Negroamaro "Schola Sarmenti"	Malvasia nera, Negramaro	2017		€ 55,00
Col di Sasso, Banfi	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	2020	€ 9,00	€ 40,00

### 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.*