

# The Flair

## ROOFTOP RESTAURANT

### ANTIPASTI / STARTERS

Millefoglie di Parmigiano, zucca e patate croccanti <i>Parmesan, pumpkin and crispy potato millefeuille</i>	€ 12,00
Fagotto di zucchine, crema di formaggio e menta <i>Courgette bundle with cream cheese and mint</i>	€ 12,00
Salmone affumicato con burro al rosmarino, erbe e scorza di limone <i>Salmon with rosemary butter, herbs and lemon zest</i>	€ 14,00
Crema di fave con guanciale e Pecorino <i>Broad beans cream with bacon and Pecorino cheese</i>	€ 10,00

### PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti aglio, olio e... fantasia (uva passa, acciughe, pinoli e finocchietto) <i>Spaghetti with garlic, oil and... fantasy (raisins, anchovies, pine nuts and fennel)</i>	€ 14,00
Calamarata di pasta ripiena di ragù, mozzarella di Bufala e melanzane <i>Calamarata pasta stuffed with meat sauce, buffalo mozzarella and aubergines</i>	€ 14,00
Tonnarello alla carbonara <i>Tonnarelli egg pasta carbonara style</i>	€ 14,00
Raviolo burrata e frutti di mare * <i>Ravioli stuffed with burrata cheese and seafood *</i>	€ 16,00

### SECONDI / MAIN COURSES

Sgombro con crackers di patate e salsa verde * <i>Mackerel with potato crackers and green sauce *</i>	€ 22,00
Filetto di manzo con uovo fritto e salsa alla mostarda <i>Fillet of beef with fried egg and mustard sauce</i>	€ 24,00
Triglie con cipolla rossa all'aceto rosso, finocchietto e pomodorino * <i>Red mullet with red onion in red vinegar, fennel and cherry tomato *</i>	€ 22,00
"Filetto" di melanzana alla parmigiana <i>Eggplant "Parmigiana" fillet</i>	€ 20,00

### DOLCI / DESSERT

Fichi e cioccolato <i>Figs and chocolate</i>	€ 13,00
Sorbetto pesche e menta <i>Peach and mint sorbet</i>	€ 12,00
Mousse di nocciola e caramello <i>Hazelnut and caramel mousse</i>	€ 12,00
Fragole con panna e aceto balsamico <i>Strawberries with cream and balsamic vinegar</i>	€ 14,00

\* In base alla stagionalità è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine / According to seasonal availability, some products may be frozen.

# The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

## CARTA DEI VINI / WINE LIST



### BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco, Feudi di Collalto	Glera	S.A.	€ 10,00	€ 40,00
Perlé Ferrari	Chardonnay, Pinot Nero	2016	€ 14,00	€ 70,00
Champagne Pommery, Brut Apanage	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	S.A.	€ 18,00	€ 120,00

### BIANCHI / WHITE

Capolemole Bianco IGT, Carpineti	Bellone	2018	€ 6,00	€ 35,00
Pinot Grigio, Pittaro	Pinot Grigio	2018	€ 6,00	€ 35,00
Pecorino, La Valentina	Pecorino	2018	€ 6,00	€ 35,00
Greco, Di Majo Norante	Greco	2018	€ 6,00	€ 35,00
Trebbiano, La Valentina	Trebbiano	2018	€ 9,00	€ 55,00

### ROSATI / ROSÉ

Sangiovese, Tenuta Fertuna	Sangiovese	2018	€ 7,00	€ 35,00
La Valentina, Cerasuolo d'Abruzzo	Montepulciano	2017	€ 8,00	€ 45,00

### ROSSI / RED

Liranu, Conti Zecca	Negroamaro	2016	€ 8,00	€ 45,00
Chianti Cetamura, Badia Coltibuono	Sangiovese	2018	€ 8,00	€ 45,00
Tufaliccio, Carpineti	Montepulciano Cesanese	2019	€ 8,00	€ 45,00
Rosso di Montepulciano, La Valentina	Sangiovese, Prugnolo Gentile, Mammolo	2018	€ 9,00	€ 55,00

### 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 —

The Flair – Rooftop Restaurant | Sina Bernini Bristol

Piazza Barberini 23 Roma E-mail theflair@sinahotels.com Tel. +39 06 42010469  
www.sinahotels.com