

# The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

## ANTIPASTI / STARTERS

Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana</i>	€ 14
Moscardini fritti e polenta al rosmarino <i>Fried musky octopus with rosemary polenta</i>	€ 16
Fagotto di cavolo ripieno con crema lenticchie e guanciale croccante <i>Cabbage bundle stuffed with lentil cream and crispy bacon</i>	€ 14
Carciofo stufato e maionese di menta <i>Stewed artichoke with mint mayo</i>	€ 14

## PRIMI / FIRST COURSES

Spaghetti cacio e pepe e scorza di limone <i>Spaghetti cheese &amp; pepper with limon zest</i>	€ 16
Calamarata di pasta ripiena di ragù, mozzarella di bufala e melanzane <i>Calamarata pasta stuffed with meat sauce, buffalo mozzarella and aubergines</i>	€ 16
Rigatoni alla carbonara <i>Rigatoni carbonara style</i>	€ 16
Raviolo di mascarpone e pomodoro su crema di ricotta <i>Ravioli stuffed with mascarpone cheese, tomato, and ricotta cheese sauce</i>	€ 16

## SECONDI / MAIN COURSES

Manzo, uovo fritto e salsa alla mostarda <i>Beef, fried egg and mustard sauce</i>	€ 24
Polpo arrosto con purea di patate al rosmarino e cipolla <i>Roasted octopus with rosemary and onion flavored mashed potatoes</i>	€ 26
Tagliata di vitello con crema lenticchie e salsa al miele <i>Sliced veal with lentil cream and honey sauce</i>	€ 24
Cotoletta di orata con maionese al limone e misticanza <i>Sea bream with lemon mayo and mixed salad</i>	€ 26

## DOLCI / DESSERT



Sorbetto di banana con spuma calda al cioccolato bianco <i>Banana sorbet with hot white chocolate foam</i>	€ 12
Frutta di stagione <i>Seasonal fruit</i>	€ 12
Mousse di nocciola e caramello <i>Hazelnut and caramel mousse</i>	€ 12
Crema di ricotta, cioccolato fondente ed amaretto <i>Ricotta cream, dark chocolate and amaretto</i>	€ 12

# The Flair

— ROOFTOP RESTAURANT —

## CARTA DEI VINI / WINE LIST

### BOLLICINE / SPARKLING

				
Prosecco, Feudi di Collalto	Glera	2019	€ 10,00	€ 40,00
Cuveè Prestige "Bellussi"	Pinot Nero	2018	€ 14,00	€ 70,00
Belcanto Rosè "Bellussi"	Pinot Nero	2018	€ 14,00	€ 70,00
Ferrari Perlè Nero	Pinot Nero	2018	€ 18,00	€ 90,00
Champagne Pommery, Brut Apanage	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	S.A.	€ 18,00	€ 120,00

### BIANCHI / WHITE

Muller Thurgau "Bellussi"	Muller	2018	€ 8,00	€ 45,00
Pinot Grigio, Pittaro	Pinot Grigio	2018	€ 6,00	€ 35,00
Sauvignon "Venica"	Sauvignon	2018	€ 8,00	€ 45,00
Greco, Di Majo Norante	Greco	2018	€ 6,00	€ 35,00
Arneis Blangè "Ceretto"	Arneis	2018	€ 10,00	€ 65,00

### 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
Barbaresco "Prunotto"	Nebbiolo	2018	€ 12,00	€ 75,00
Rosso di Montepulciano, La Valentina	Sangiovese, Prugnolo Gentile, Mammolo	2018	€ 9,00	€ 55,00

### VINO DA DESSERT / SWEET WINES

Moscato D'Asti	Moscato	2018	€ 10,00	€ 45,00
----------------	---------	------	---------	---------

### 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