

# *The Rooftop* UNIVERSO

In Alto con Gusto

*L'emozione di Roma,  
tra profumi antichi e panorami infiniti*

# BENVENUTI

Benvenuti sul nostro **Roof**top: un luogo sospeso tra cielo e storia, dove il tempo rallenta e i profumi della tradizione si mescolano alla brezza del tramonto.

Qui, **ogni proposta è un racconto**: storie di osterie romane, sapori semplici e autentici, gesti antichi che trasformano ingredienti in emozioni.

Il nostro menù è un viaggio tra gusto e memoria. Dalla selezione di cocktail, ispirati ai grandi nomi di Roma, ai piatti iconici della cucina popolare, reinterpretati con rispetto e passione, ogni scelta è pensata per farvi vivere un'esperienza memorabile, con lo sguardo che si perde sulle **meraviglie della città eterna**.

Che siate di passaggio o in cerca di un ricordo speciale, lasciatevi guidare dalla nostra proposta:  
**Roma, com'era...** ma vista dall'alto.

la famiglia Roscioli

# SIGNATURE DRINK

*"Un omaggio a chi ha reso eterna la propria voce.  
I grandi nomi di Roma rivivono nei nostri drink, tra storia, materia e sapori"*

*Valentina Di Pietro*  
Barman The Rooftop Universo

## LIVIO

*Solare e gourmand*

Rum, succo di ananas e arancia, cacao bianco, lime, un pizzico di sale  
12,00

## NUMA

*Fresco, vivace e leggermente speziato*

Gin, zenzero e miele, limone, top di bollicine italiane  
12,00

## PLINIO

*Leggero, erbaceo e aromatico.*

Vodka, basilico, liquore al sambuco, lime, soda e fetta di cetriolo  
14,00

## TITO

*Esotico e piccante.*

Tequila, passion fruit, agave, lime, tintura al red chili  
12,00

## CICERONE

*Classico e deciso, con un'anima amaricante.*

Whisky, bitter Campari, vermouth rosso, amaro Petrus  
12,00

## TIBERIO

*Fresco e cremoso, con un'anima tropicale.*

Cachaça, cocco, passion fruit, lime.  
14,00

***Non trovi il tuo drink preferito?  
I classici internazionali sono disponibili:  
chiedi al nostro barman.***

# BIRRE ARTIGIANALI LOCALI

*Birre premiate che raccontano tradizione e innovazione.  
Dalle chiare più delicate alle ambrate più complesse,  
Birra Oxiana celebra l'arte brassicola con ingredienti selezionati,  
aromi unici e un carattere che conquista ogni palato.*

## CHIARA LAGER

*Fresca e leggera, con note floreali delicate.*  
Lager dal corpo snello, medaglia d'oro agli Italian Beer Awards.  
Vol. 4.8%

## EPIC AMBER IPA

*Ambrata e intensa, con sentori di caramello e agrumi.*  
IPA equilibrata, premiata agli European Beer Challenge.  
Vol. 6.8%

## VELVET TRIPEL

*Corposa e vellutata, con aromi fruttati e speziati.*  
Tripel dal gusto pieno, vincitrice al Brussels Beer Challenge.  
Vol. 8.8%

BIRRE ARTIGIANALI

€ 9,00

# UNFORGETTABLE

Negroni

Manhattan

Mai-Tai

Piña colada

Tommy's Margarita

Moscow mule

Last Word

John Collins

# CLASSIC

Spritz

Paloma

Illegal

Army & navy

Pisco sour

Pornstar Martini

Naked and famous

Penicillin

Martinez

Hanky panky

CLASSIC & UNFORGETTABLE

€12,00

***Non trovi il tuo drink preferito?  
I classici internazionali sono disponibili:  
chiedi al nostro barman.***

# CHEF'S SPECIAL

*"Roma com'era, un omaggio alla tradizione della cucina romana in una selezione di piatti che ti faranno fare un viaggio guardando i tetti di Roma"*

*Luigi Migliaccio*  
Chef The Rooftop Universo

## PER COMINCIARE

### TAGLIERE DEI CASTELLI ROMANI

*Un viaggio nei sapori laziali, tra salumi rustici e formaggi di collina:*

Formaggi pecorini, salame dei colli e confetture in abbinamento.

24,00 (per due) 🍴

### MINI SUPPLI AL TELEFONO

*Lo street food romano per eccellenza, in un tris esplosivo:*

Suppli classico, all'amatriciana e al pecorino romano.

14,00

### CORNUCOPIA FRITTO MISTO

*Un mix di fritti tipici italiani tra gusto e tradizione:*

Croché, arancino, frittatina di pasta e zeppoline

16,00

### PINSA ROMANA

*La classica pizza da condividere con gli amici:*

Burrata fresca e pomodorini passiti.

12,00 🌱

### POLPETTE AL SUGO

*Antico piatto del recupero delle tradizioni contadine servite con sugo:*

Polpette di pane e pecorino al sugo con bruschetta.

14,00 🌱

# CHEF'S SPECIAL

*"Roma com'era, un omaggio alla tradizione della cucina romana in una selezione di piatti che ti faranno fare un viaggio guardando i tetti di Roma"*

*Luigi Migliaccio*  
Chef The Rooftop Universo

## GLI SPECIALI

### TONNARELLO CACIO E PEPE

*Tre ingredienti, mille anni di storia:*

cacio, pepe e cremosità.

14,00 

### RIGATONI ALL'AMATRICIANA

*La ricetta dell'Appennino:*

Guanciale croccante, pomodoro vivo e pecorino romano.

14,00

### MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA

*La regina delle tavole romane, fatta come si deve:*

tuorlo, guanciale e tradizione.

14,00

### ABBACCHIO SCOTTADITO\*

*Costine d'agnello alla brace, croccanti e succose  
come da antica tradizione.*

22,00

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

*La fettina romana che "salta in bocca",  
qui rivisitata con un tocco elegante.*

22,00

*I prodotti contrassegnati con \* sono preparati con ingredienti surgelati.*

# CHEF'S CLASSIC

*I classici italiani, un omaggio alla tradizione della cucina italiana in una selezione di piatti che ti faranno fare un viaggio tra i sapori e le atmosfere del Bel Paese.*

*Luigi Migliaccio*  
Chef The Rooftop Universo

## I CLASSICI

### PROSCIUTTO E MELONE

*Prosciutto di Parma con melone cantalupo:  
un classico intramontabile dell'estate italiana.*

14,00 €

### CAPRESE

*Pomodori maturi, mozzarella fresca e basilico:  
un tuffo nei sapori del Mediterraneo.*

14,00 €

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE

*Strati di pasta, ragù e besciamella  
si fondono in un capolavoro della tradizione emiliana  
In alternativa, disponibile proposta senza glutine  
Cannelloni Schär ricotta e spinaci\*.*

16,00

### TAGLIATA DI MANZO

*Con rucola, pomodorino pachino e grana  
per gli amanti della carne*

24,00 €

### PARMIGIANA DI MELANZANE

*Melanzane dorate, sugo profumato e cuore filante:  
l'essenza del Sud in ogni morso*

15,00 €

### CAESAR SALAD CON POLLO GRIGLIATO

*Croccante, saporita, con un twist affumicato:  
l'insalata che sa di estate*

14,00 €

*I prodotti contrassegnati con \* sono preparati con ingredienti surgelati.*

# DOLCE VITA

*"Dolci di Roma, un omaggio alla tradizione della pasticceria capitolina in una selezione di dessert che raccontano storie di gusto, memoria e territori."*

*Luigi Migliaccio*  
Chef The Rooftop Universo

## JULY LIMITED EDITION

*Un dolce in edizione limitata, ispirato al miracolo della Neve a Santa Maria Maggiore: una creazione che celebra la magia dell'estate romana con note leggere, candide e sorprendenti.*

### NEVICATA

*Semifreddo al limone e glassa all'arancia con nevicata di meringa*  
9,00

## I CLASSICI

### TIRAMISU

*Il dolce italiano più amato,  
tra strati di savoiardi al caffè e crema vellutata al mascarpone.*  
7,00

### CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE

*Ricetta della tradizione ebraico-romana:  
frolla dorata con cuore di ricotta cremosa e confettura di visciole*  
7,00

### CANNOLO ROMANO

*Croccante calda alla cannella  
con una farcita di ricotta romana e scaglie di cioccolato*  
7,00

# VINI BIANCHI



Pinot Grigio <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige</i>	€ 24.00	€ 9.00
Sauvignon <i>Feudi di Romans - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 20.00	€ 8.00
Chardonnay <i>Casale del Giglio - Lazio</i>	€ 18.00	€ 7.00
Gewurztraminer <i>La Vis - Trentino Alto Adige</i>	€ 20.00	
Frascati Superiore Poggio Verde <i>Principe Pallavicini - Lazio</i>	€ 20.00	
Anthium Bellone <i>Casale del Giglio - Lazio</i>	€ 24.00	
Pecorino <i>Pasetti - Abruzzo</i>	€ 20.00	
Etna Bianco "Le sabbie dell'Etna" <i>Firriato - Sicilia</i>	€ 24.00	
Ribolla Gialla <i>Feudi di Romans - Friuli Venezia Giulia</i>	€ 20.00	
Soave Classico <i>Pieropan - Verona</i>	€ 24.00	
Rosé Aliè <i>Frescobaldi - Toscana</i>	€ 26.00	

# VINI ROSSI



Rosso di Montalcino  
*Altesino - Toscana*

€ 26.00 € 9.00

Chianti docg Castiglioni  
*Frescobaldi - Toscana*

€ 18.00 € 7.00

Syrah da uve biologiche  
*Giangirolami - Lazio*

€ 20.00 € 8.00

Pinot Nero  
*Lageder - Trentino Alto Adige*

€ 34.00

Dolcetto Doglian  
*Poderi Einaudi - Piemonte*

€ 20.00

Cesanese Matidia  
*Casale del Giglio - Lazio*

€ 26.00

Primitivo di Manduria Villa Santera  
*Leone de Castris - Puglia*

€ 24.00

Indio Montepulciano  
*Bove - Abruzzo*

€ 22.00

Etna Rosso "Le sabbie dell'Etna"  
*Firriato - Sicilia*

€ 26.00

Morellino di Scansano "Campo Maccione"  
*Rocca delle Macie - Toscana*

€ 20.00

# SELEZIONE GRANDI VINI

## VINI BIANCHI

Vintage Tunina <i>Jermann - Friuli</i>	€ 65.00
Sauvignon Sanct Valentin <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige</i>	€ 45.00
Cervaro della Sala <i>Antinori - Umbria</i>	€ 65.00
Vermentino di Gallura Vigna'Ngena <i>Capichera - Sardegna</i>	€ 45.00

## VINI ROSSI

Chianti San Lorenzo <i>Castello di Ama - Toscana</i>	€ 60.00
Nobile di Montepulciano <i>Avignonesi - Toscana</i>	€ 45.00
Barolo <i>Paolo Scavino - Piemonte</i>	€ 65.00
Le Serre Nuove <i>Ornellaia - Toscana</i>	€ 70.00
Amarone <i>Masi - Veneto</i>	€ 55.00
Brunello di Montalcino <i>Altesino - Toscana</i>	€ 55.00
Taurasi Radici <i>Mastroberardino - Campania</i>	€ 40.00

# BOLLICINE



Prosecco di Valdobbiadene <i>De Faveri - Veneto</i>	€ 20.00	€ 8.00
Franciacorta Brut Primus <i>Franca Contea - Lombardia</i>	€ 32.00	€ 9.00
Franciacorta Saten <i>Franca Contea - Lombardia</i>	€ 40.00	
Monsupello Nature <i>Monsupello - Lombardia</i>	€ 35.00	
Franciacorta Dosage Zero <i>Colline della Stella - Lombardia</i>	€ 42.00	
Franciacorta Brut Alma <i>Bellavista - Lombardia</i>	€ 45.00	
Trento Doc Brut Perlé <i>Ferrari - Trentino</i>	€ 45.00	
Champagne Brut <i>Moet &amp; Chandon - Francia</i>	€ 75.00	
Champagne Brut <i>Louis Roederer - Francia</i>	€ 90.00	
Champagne Brut <i>Nominè Renard - Francia</i>	€ 60.00	

# BIRRE

Nastro Azzurro - 33 cl	€ 7.00
Ichnusa - 33 cl	€ 7.00
Heineken - 33 cl	€ 7.00
Bud - 33 cl	€ 7.00
Birra Analcolica - 33 cl	€ 7.00

# SCOPRI GLI ALLERGENI

*Inquadra il QR-code*

