



VERO

R O O F T O P

A ROMAN STORY.

Cocktails & Dining with a view

In Alto con Gusto:
Le proposte del nostro Chef Luigi Migliaccio



Benvenuti

Benvenuti sul nostro **Rooftop**: 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 e di tavole italiane, sapori semplici e autentici, gesti antichi che trasformano ingredienti in emozioni.

Il nostro menù è un viaggio tra gusto e memoria: accanto ai piatti simbolo della cucina popolare romana, trovano spazio alcune creazioni che rendono omaggio alla grande tradizione italiana, in un equilibrio di **autenticità e contemporaneità**.

In questo spirito nasce **VE.RO**: un nome che custodisce l'essenza di ciò che siamo, veri nei sapori, profondamente legati a Roma. 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.***

Antipasti

Dove ogni piatto racconta una storia

Bruschetta di focaccia romana 🍷

Focaccia romana croccante con crema di ricotta, profumo di mentuccia e alici siciliane per un antipasto saporito e fresco.

9 euro

Tagliere dei Castelli Romani 🍷

Selezione di salumi e formaggi tipici dei Castelli Romani, serviti con pane per condividere i sapori del territorio.

24 euro / 2 persone

Burrata affumicata 🌿

Burrata leggermente affumicata su caponata di verdure con pinoli, olive e uva passa, in un equilibrio di dolcezza e sapidità.

16 euro

Caprese 🌿

Pomodoro fresco e mozzarella di bufala con capperi croccanti, reinterpretazione estiva del grande classico italiano.

14 euro

Prosciutto e melone

Prosciutto crudo e melone di stagione con pane carasau croccante, abbinamento leggero e rinfrescante.

16 euro

Calamari alla griglia

Calamari* grigliati serviti con caponata di melanzane in agrodolce, per un incontro tra mare e cucina mediterranea.

16 euro

Pinse

La focaccia più antica di Roma, leggera e fragrante 🏛️

Pinsa Margherita

La regina delle pinse romane, semplice e irresistibile.

La base fragrante accoglie un ricco pomodoro profumato e filante mozzarella, per un equilibrio perfetto di sapori autentici che celebrano la tradizione italiana.

14 euro

Pinsa Ortolana

Un viaggio nei sapori della terra.

Mozzarella cremosa e verdure di stagione grigliate si incontrano su una base croccante e leggera, regalando un gusto genuino e colorato che profuma di natura.

14 euro

Fiori di zucca e alici

Pinsa con mozzarella, fiori di zucca e alici, combinazione tipica romana dal gusto deciso.

14 euro

Crudaiola Romana

Base croccante con pomodorini, olive, pecorino romano e origano aggiunti a crudo, fresca e saporita.

14 euro

Zuppe

Il calore della tradizione in un piatto

Minestrone di verdure cremoso

Vellutata di verdure di stagione* mantecata con pesto fresco DOP, per un piatto leggero ma intenso di gusto.

13 euro

I prodotti contrassegnati con * possono contenere ingredienti surgelati all'origine oppure freschi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

 vegetariano

 local product

Primi

I piatti che raccontano la tradizione italiana

Mezza Manica all'amatriciana 🍝

Mezze maniche con guanciale, pomodoro e pecorino, simbolo dell'identità romana più genuina.

15 euro

Tonnarelli cacio e pepe 🍝 🌱

Tonnarelli con pecorino romano DOP e pepe nero, cremosi e avvolgenti nella più autentica tradizione romana.

15 euro

Rigatoni alla carbonara 🍝

Guanciale croccante, uova e pecorino romano emulsionati in una salsa ricca, nel rispetto della ricetta classica.

15 euro

Rigatoni alla Gricia 🍝

Versione "bianca" con guanciale e pecorino, ideale per chi ama sapori intensi ma senza pomodoro.

15 euro

Lasagna alla bolognese

Strati di sfoglia all'uovo, ragù alla bolognese e besciamella per un piatto comfort dal gusto tradizionale.

16 euro

Penne all'arrabbiata 🌱

Penne con salsa di pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo, arricchite da pistilli piccanti per un tocco deciso.

12 euro

Tonnarelli cozze e pecorino romano 🍝

Tonnarelli con cozze e un cremoso di pecorino, un primo profumato di mare che richiama la costa laziale.

18 euro

Secondi

Dove la tradizione incontra la tavola

Tagliata di Manzo

Tagliata di manzo servita con riduzione di balsamico, rucola e croccante di parmigiano per un secondo ricco e bilanciato.

24 euro

Saltimbocca alla romana

Fettine di vitello con prosciutto crudo e salvia, sfumate al vino bianco e mantecate al burro, nella più classica tradizione capitolina.

22 euro

Burger Italicus

Burger* gourmet con mozzarella di bufala, guanciale croccante, pomodorini confit, scaglie di parmigiano, rucola e nduja piccante.

18 euro

Pollo alla griglia con verdure ripassate

Filetto di pollo alla griglia servito con cicoria ripassata in padella con aglio e peperoncino.

18 euro

Carpaccio di salmone agli agrumi

Salmone marinato agli agrumi della Riviera siciliana con verdure fumé, piatto leggero e aromatico.

22 euro

Parmigiana di melanzane

Melanzane fritte a strati con pomodoro e mozzarella al forno, per un grande classico mediterraneo.

16 euro

I prodotti contrassegnati con * possono contenere ingredienti surgelati all'origine oppure freschi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura

 vegetariano

 local product

Contorni

La terra che accompagna la tavola

Cicoria ripassata

Cicoria saltata in padella con aglio e olio, dal gusto deciso e autentico.

7 euro

Patate al forno

Patate al forno dorate e croccanti all'esterno, morbide all'interno

7 euro

Patatine fritte*

Patate fritte dorate e croccanti, classico contorno irresistibile.

7 euro

Misticanza fresca

Insalata mista di foglie tenere, perfetta come accompagnamento leggero.

7 euro

Insalata di pomodori misti

Pomodori di diverse varietà conditi con olio e basilico, semplice e rinfrescante.

7 euro

Caponata di melanzane in agrodolce

Melanzane, verdure e condimento agrodolce per un contorno ricco di contrasti.

7 euro

Verdure grigliate

selezione di verdure di stagione grigliate

7 euro

Dessert

La dolce vita: i classici della pasticceria che raccontano Roma

Tartufo bianco affogato al caffè*

Gelato tartufo bianco servito con caffè caldo, contrasto goloso tra caldo e freddo.

8 euro

Tiramisù*

Dessert al cucchiaino con savoiardi, caffè e crema al mascarpone, simbolo della pasticceria italiana.

8 euro

Lemon Tart*

Crostata con crema al limone, fresca e leggermente acidula, perfetta a fine pasto.

8 euro

Mousse tre cioccolati*

Mousse stratificata ai tre cioccolati, per un dolce morbido e avvolgente.

8 euro

Fiordilatte gelato con fragole

Gelato fiordilatte* servito con fragole fresche, semplice e delicato.

8 euro

Tagliata di frutta

Selezione di frutta fresca di stagione, proposta in versione leggera e rinfrescante.

8 euro



Per intolleranze e allergie consulta l'elenco degli allergeni scannerizzando il QR code. In caso di esigenze alimentari particolari, come opzioni senza glutine, vegetariane o prive di lattosio, il nostro personale di sala è a vostra disposizione per suggerirvi le alternative più adatte.

 vegetariano

 local product

