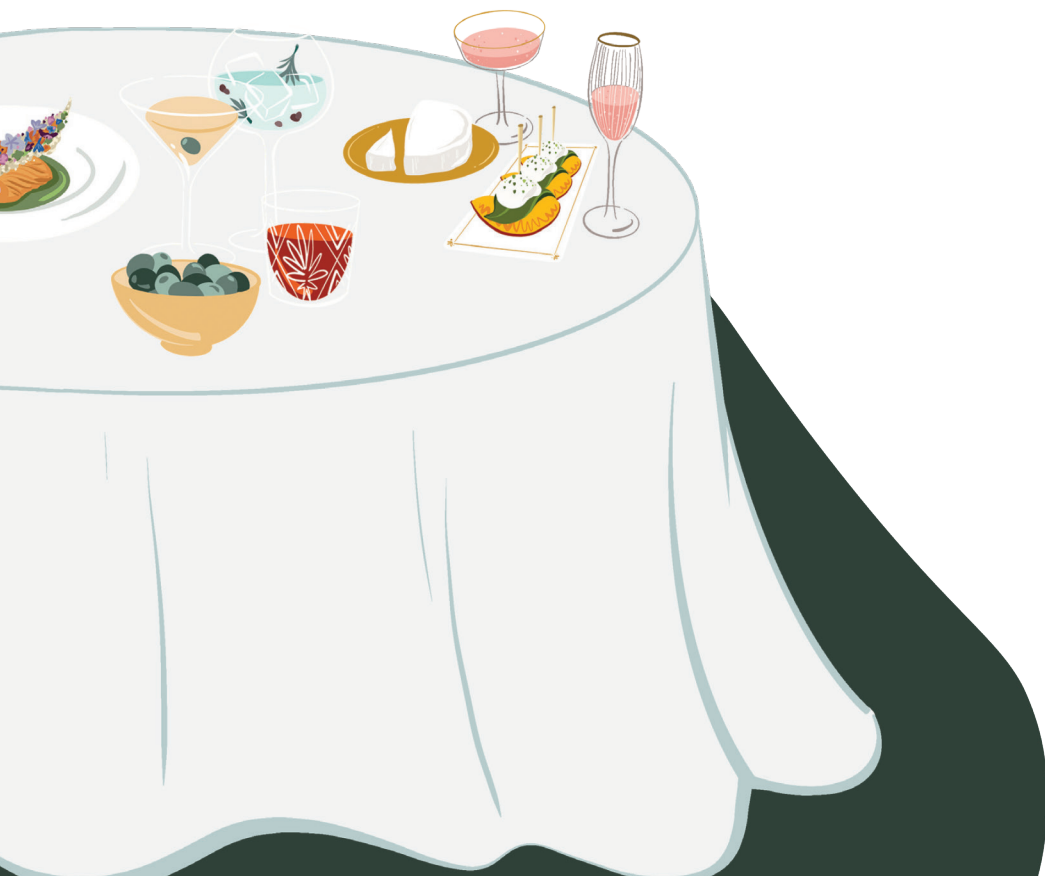


Nightfall

Il rooftop si accende,
è tempo di piaceri più intensi.



Da mezzogiorno al calare della sera,
Otium accompagna ogni momento
con un'esperienza diversa.

Benvenuti, qui il tempo si assapora
tra virtù, vizi, piaceri e piccole tentazioni.

Vizi e piattini

Perfetti per iniziare,
ancora meglio se condivisi.



Tagliere di Jamon Serrano Iberico (1,3,7) **25**

Mozzarella in carrozza in crosta di grissini e salse al basilico e pomodoro (1,7,8) **14**

Acciughe del Mar Cantabrico seleccìon premium "Artesana",
burro al prezzemolo e panbrioche (1,3,4,7) **6**

Baccalà mantecato, polenta frita e cipolla marinata (3,12) **6**

Chips di pasta fillo, salsiccia di Bra e maionese alle Nocciole Piemonte IGP (1,3,8) **7**

Frittatina all'Amatriciana (1,3,7,8) **6**

Bombetta di parmigiana di melanzane (1,3,7) **6**

Cono salato, salmone norvegese affumicato, seirass al basilico
e caviale di limone (1,4,7) **5**

Macaron alla curcuma con mortadella Bologna IGP e pistacchi (3,7,8) **4**

Pizza frita, salsa tonnata e carne marinata (1,3,4,8) **7**

Piaceri

I nostri main courses,
da gustare senza fretta.



Treccia di bufala az. Agricola Fratelli Facchi, datterino giallo e rosso (7) **12**

** Collio DOC "Mongris" Pinot grigio Marco Felluga*

Saku di tonno rosso, marinato nella soia, emulsione all'acciuga e fondo di vitello
(1,3,4,6,9,12) **14**

** Langhe DOC "Rebelle" Az. Agricola Brandini*

Steak tartare di Fassona Piemontese (3,12) **13**

** Piemonte DOC Favorita Mura Mura*

Cous cous di mare: gambero, polpo e cozze, olio al prezzemolo
e profumo di limone (1,2,9,14) **16**

** Isola dei Nuraghi IGT Arvisionadu "Fauledda" Dessena*

Fusillone alla Nerano (1,3,7) **14**

** Dolomiti IGT "Sichlburg" Solaris Baron Longo*

Il grande plin di carne, burro, salvia e gocce di sugo d'arrosto (1,3,7,9) **15**

** Monferrato Rosso DOC "Hosteria" Castello di Uviglie*

Chitarrino, tartare di gambero, la sua bisque e limone (1,2,3,9) **18**

** Pouilly Fumé AOC "Les Chailloux Silex" Domaine Chatelain*

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, crosta di nocciole,
salsa tonnata e scarola (3,4,6,8,9) **20**

** Verduno Pelaverga DOC Poderi Roset*

Controfiletto di angus, il suo fondo e patate al burro (7,9) **22**

** Grignolino d'Asti DOC "Garibaldi" Mura Mura*

Tonno croccante al nero di seppia, datterino giallo e salsa aioli (1,4,7) **22**

** Rosato di Cannonau DOC "Nudo" Siddura*

**vini in abbinamento consigliati*

Tentazioni

Il finale perfetto esiste.



Gelato mantecato al momento "selezione Alberto Marchetti"
e amarene Agrimontana (7) **8**

Caffè e nocciola (7,8) **8**

Brisè, pesca e basilico (1,3,7) **8**

Sfera di cioccolato fondente e lamponi (7) **9**

Monoporzione chantilly e frutti di bosco by Fabrizio Racca (3,6) **9**

Aperitivi

Un accompagnamento
per il tuo drink



Formula in 3 morsi

fino alle h 20

Acciughe del Mar Cantabrico selección premium "Artesana",
burro al prezzemolo e panbrioche

Macaron alla curcuma con mortadella Bologna IGP e pistacchi

Chips di pasta fillo, salsiccia di Bra e maionese
alle Nocciole Piemonte IGP

8

Formula in 6 morsi

fino alle h 20

Cono salato, salmone norvegese affumicato, seirass al basilico
e caviale di limone

Acciughe del Mar Cantabrico selección premium "Artesana",
burro al prezzemolo e panbrioche

Bombetta di parmigiana di melanzane

Macaron alla curcuma con mortadella Bologna IGP e pistacchi

Chips di pasta fillo, salsiccia di Bra e maionese
alle Nocciole Piemonte IGP

Frittatina all'Amatriciana

14

Drink Gastronomici

Da abbinare alla tua cena

Santorini **12**

Norimberga **12**

Danzica **14**

Prodotti congelati

Pan brioche | Baccalà | Tonno | Maialino | Angus
Monoporzione di Fabrizio Racca | Polpo

Prodotti abbattuti

Mozzarella in carrozza | Frittatina all'amatriciana | Bombette di parmigiana
Pizza frita | Monoporzione al caffè

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi,
6. Soia, 7. Latte e derivati, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape,
11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi