
Gentile Ospite,

nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,

We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. Guests are therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

- 1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived*
- 2. crustacean and products based on crustaceans*
- 3. eggs and products based on eggs*
- 4. fish and products based on fish*
- 5. peanuts and nuts products*
- 6. soy and soy products*
- 7. milk and dairy produce, including lactose*
- 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof*
- 9. celery and products based on celery*
- 10. mustard and products based on mustard*
- 11. sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*
- 13. lupins beans and products based on them*
- 14. shellfish and products based on shellfish*

VISTA TRASTEVERE ROOF
BAR & RESTAURANT

ROMA — ITALIA

MENÚ VISTA TRASTEVERE

Coperto: 4,00€ / Cover charge: € 4.00

ANTIPASTI / STARTER

Flan di patate, porchetta dei Castelli Romani I.G.P. e fonduta al pecorino ^(1,3,7) 	€ 16
<i>Potato flan with Castelli Romani porchetta and pecorino fondue</i>	
Carciofi alla romana ⁽¹²⁾  	€ 18
<i>Roman-style artichokes</i>	
Carpaccio di Manzo con scaglie di grana 24 mesi, senape e pane croccante ^(1,3,7)	€ 18
<i>Beef carpaccio with mustard, parmesan shavings and crunchy bread</i>	
Polpette di bollito della tradizione con salsa verde ^(1,3,7,9) 	€18
<i>Traditional boiled meatballs with green sauce</i>	
Tartare di gambero* rosso di Mazara lime e puntarelle alla romana ^(2,4,12)	€ 20
<i>Mazara red prawn* tartare with lime and Roman-style chicory shoots</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Mezze maniche all'amatriciana ^(1,6,7) 	€ 16
<i>Mezze maniche all'amatriciana with guanciale bacon</i>	
Tonnarelli cacio e pepe ^(1,3,6,7,8)  	€ 16
<i>Tonnarelli with cacio cheese and pepper</i>	
Spaghettoni alla carbonara ^(1,6,7) 	€ 16
<i>Spaghettoni alla carbonara</i>	
Vellutata di verdure con funghi, pane al rosmarino e crema al pecorino ^(7,9)	€ 20
<i>Creamy vegetable soup with mushrooms, rosemary bread and pecorino cream</i>	
Risotto Carnaroli alla zucca con vongole e bottarga ^(2,4,14)	€ 22
<i>Pumpkin risotto with clams and mullet "Bottarga"</i>	

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish  Piatto vegano / Vegan dish  Piatto regionale / Regional dish

SECONDI / MAIN DISHES

Polpette ricotta e spinaci al sugo con scaglie di ricotta salata ^(1,3,7) 	€ 22
<i>Spinach and ricotta balls with tomato sauce and salted ricotta cheese</i>	
Lesso “alla Picchiapò”, cicoria ripassata e focaccia al rosmarino ^(1,3,7,9,12) 	€ 26
<i>“Picchiapò Style” boiled meat, chicory and rosemary focaccia</i>	
Polpo* all'arrabbiata con purè di patate al burro ^(7,12,14)	€ 26
<i>Octopus*all'arrabbiata with buttered puree</i>	
Baccalà* “dorato e fritto” della tradizione con broccoletti ripassati ^(1,4) 	€ 26
<i>Traditional fried cod with broccoli</i>	
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno e riduzione al vino rosso ⁽¹²⁾	€ 30
<i>Grilled fillet of beef with roast potatoes and red wine reduction</i>	

DOLCI FATTI IN CASA /HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù ^(1,3,7) 	€ 12
<i>Tiramisù</i>	
Soufflè al cioccolato con gelato alla crema ^(1,3,7)	€ 12
<i>Chocolate soufflè with ice cream</i>	
Cannolino ricotta e visciole ^(1,3,7)	€ 12
<i>Mini cannolo with ricotta and sour cherries</i>	
Torta di mele e cannella con crema inglese ^(1,3,7,)	€ 12
<i>Apple and cinnamon cake with English cream</i>	
Tagliata di frutta di stagione	€ 14
<i>Slices of seasonal fresh fruit</i>	

 Piatto vegetariano / Vegetarian dish  Piatto regionale / Regional dish
 Piatto vegano / Vegan dish * Prodotto surgelato / Frozen food

** Prodotto fatto in casa e successivamente congelato per migliorarne la conservazione /
Fresh product subsequently frozen to improve conservation

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori informazioni /
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.