
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

Prosciutto crudo di Parma, fichi di stagione e miele	€ 16
<i>Parma ham, seasonal figs and honey</i>	
Caprese di bufala campana con riduzione al basilico e olive ⁽⁷⁾	€ 16
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania and basil reduction and olives</i>	
Fritto della tradizione romana	
(Supplì al ragù, Baccalà* e Fiore di Zucca ripieno di alici e mozzarella in pastella) ^(1,4,7)	€ 18
<i>Fried Roman Tradition</i>	
<i>(Ragout Supplì, Cod* and Zucchini Flower stuffed with anchovies and mozzarella in batter)</i>	
Frisella con polpo* scottato, stracciatella di bufala e zucchine alla scapece ^(1,7,12,14)	€ 20
<i>Crunchy bread "Frisella" with seared octopus*, buffalo "Stracciatella" and courgettes</i>	
Tartare di gambero* rosso ricotta lime e pomodorini arrosto ^(2,7)	€ 20
<i>Red prawn* tartare with ricotta, lime and roasted cherry tomatoes</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghettoni all'amatriciana ^(1,7)	€ 16
<i>Spaghettoni all'amatriciana with guanciale bacon</i>	
Tonnarelli cacio e pepe ^(1,3,7)	€ 16
<i>Tonnarelli with cacio cheese and pepper</i>	
Mezze maniche alla carbonara ^(1,7)	€ 16
<i>Mezze maniche alla carbonara</i>	
Ravioli* di burrata al pomodoro fresco e basilico e scaglie di ricotta salata ^(1,3,7)	€ 22
<i>Burrata cheese Ravioli* with fresh tomato and basil and flakes of salted Ricotta cheese</i>	
Spaghettoni alle vongole e bottarga di muggine ^(1,4,12,14)	€24
<i>Spaghettoni with clams and mullet "Bottarga"</i>	

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

SECONDI PIATTI/ MAIN DISHES

Polpette di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro e basilico ^(1,3,7)	€ 22
<i>Spinach and ricotta balls with tomato and basil sauce</i>	
Saltimbocca alla Romana con cicoria ripassata ^(1,7,12)	€ 24
<i>Veal escalope with raw ham and sage and sautéed chicory</i>	
Ricciola** scottata, rosti di patate e rosmarino su crema di peperoni ^(3,4,7)	€ 26
<i>Seared amberjack** potatoes rosti and rosemary on pepper cream</i>	
Baccalà* con crema di piselli e cipolla in agrodolce ^(4,12)	€ 26
<i>Cod* with peas cream and sweet and sour onion</i>	
Filetto di manzo alla griglia con patate al forno	€ 30
<i>Grilled beef fillet with baked potatoes</i>	

DOLCI FATTI IN CASA / DESSERTS

Tiramisù ^(1,3,7)	€ 12
<i>Tiramisù</i>	
Crostata ricotta e visciole della tradizione ^(1,3,7)	€ 12
<i>Traditional ricotta and sour cherry pie</i>	
Cheesecake ai frutti di bosco ^(1,7)	€ 12
<i>Fruits of the forest cheesecake</i>	
Gelato alla vaniglia con fragole e scaglie di cioccolato fondente ^(3,7,8)	€ 12
<i>Vanilla Ice cream with strawberries and dark chocolate chips</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.