
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 broccolo con fonduta al pecorino e cialda croccante ^(1,3,7) 	€ 16
<i>Broccoli flan with pecorino fondue and pecorino crispy waffle (Franciacorta Brut DOCG, Ferggettina, Chardonnay/Pinot Nero)</i>	
Carciofi alla romana ⁽¹²⁾  	€ 16
<i>Roman-style artichokes</i>	
Carpaccio di Manzo con carciofi croccanti marinati e stracciatella di bufala ^(7,12)	€ 18
<i>Beef carpaccio with raw marinated artichokes and buffalo stracciatella</i>	
Polpette di bollito della tradizione con salsa verde ^(1,3,7,9) 	€ 18
<i>Traditional boiled meatballs with green sauce</i>	
Millefoglie di polenta con baccalà* mantecato e salsa alle cipolle rosse ^(1,4,7)	€ 20
<i>Polenta millefeuille with creamed cod and red onion sauce (Villa Russiz- Friuli Venezia Giulia IGP, Collio Sauvignon)</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 ^(1,3,6,7) 	€ 16
<i>Spaghettoni alla carbonara</i>	
Fettuccine al sugo di coda alla Vaccinara ^(1,6,7,9) 	€ 18
<i>Fettuccine with vaccinara sauce (Tellus IGP, Cotarella, Syrah)</i>	
Paccheri alla pescatora* ^(1,2,4,14)	€ 22
<i>Paccheri with seafood (San Greg IGT, Feudi di San Gregorio, Aglianico rosè)</i>	

SECONDI / MAIN DISHES

Tagliata di controfiletto al lardo e rosmarino con patate al forno	€ 28
<i>Sliced sirloin steak with lardo and rosemary with roast potatoes</i>	
Guancia di manzo con gnocco alla romana e riduzione al vino rosso ^(1,3,7,12)	€ 26
<i>Beef cheek with roman style dumpling and red wine sauce (Silineo DOC, Nobile di Montepulciano, Fattoria del Cerro, Prugnolo Gentile)</i>	
Branzino** scottato con bieta e patate ripassate ⁽⁴⁾	€ 26
<i>Seabass fillet with sauteed chard and potatoes (Satrico IGT, Casale del Giglio, Chardonnay)</i>	
Sformato di patate e carciofi con fonduta al Grana padano ^(1,3,7) 	€ 22
<i>Potato and artichokes pie with Grana Padano fondue</i>	
Filetto di manzo alla griglia con funghi arrosto e purè di patate ⁽⁷⁾	€ 30
<i>Grilled fillet of beef with roast mushroom and mashed potatoes</i>	

** 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.