

ALLERGEN INFORMATION

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

DOLCI FATTI IN CASA/ HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù Classico ^(3,7) € 12
Classic Tiramisù
Accompagnato da White Russian € 24
With White Russian € 24

Tartelletta con crema pasticcera, fragole e scaglie di cioccolato fondente ^(1,3,7) € 12
Tartlet with custard cream, strawberries, and dark chocolate shavings
Accompagnato da Vinsanto Montepulciano € 18
With Vinsanto Montepulciano € 18

Cheesecake ricotta e visciole ^(1,3,7) € 12
Ricotta and sour cherry cheesecake
Accompagnato da Moscato d'Asti € 16
With Moscato d'Asti € 16

Gelato alla crema, amarene e crumble di pasta frolla ^(1,3,7,8) € 12
Cream ice cream, black cherries and shortcrust pastry crumble

Tagliata di frutta di stagione ^(8,12) € 14
Seasonal fruit platter

AFTER DINNER COCKTAIL

Irish Coffee ^(7,12) € 16
Whisky irlandese, caffè, zucchero, crema di latte
Irish whisky, coffee, sugar, cream

White Russian ^(7,12) € 16
Vodka, Kahlua, crema di latte
Vodka, Kahlua, cream

Brandy Alexander ^(7,12) € 16
Cognac, Crème de Cacao, crema di latte, noce moscata
Cognac, Crème de Cacao, cream, nutmeg

After Eight ^(7,12) € 16
Cognac, Crème de Cacao Bianca, Crème de Menthe, crema di latte
Cognac, white Crème de Cacao, Crème de Menthe, cream

Mystery Chocolate ^(7,12) € 16
Bulleit bourbon, liquore Zabov, Frangelico, Crème de Cacao, sciroppo di cannella
Bulleit bourbon, liquor Zabov, Frangelico, Crème de Cacao, cinnamon syrup

Hanky Panky ⁽¹²⁾ € 16
Gin, vermouth rosso, Fernet-Branca
Gin, sweet vermouth, Fernet-Branca

VINI DESSERT /DESSERT WINES

PIEMONTE

Moscato d'Asti La Gatta, Vite Colte € 29
Moscato  € 7

TOSCANA

Vinsanto di Montepulciano, Fattoria del Cerro € 43
Trebbiano toscano, Malvasia bianca  € 10

UMBRIA

Montefalco Sagrantio Passito, Colpetrone € 50
Sagrantino  € 12



Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Piatto vegano / Vegan dish

** 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.