

---

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Crocchette di bollito della tradizione con salsa verde alle acciughe</b> <sup>(1,3,4,7,9)</sup>                                                                                       | € 18 |
| <i>Traditional boiled meat croquettes and anchovy green sauce</i>                                                                                                                                                                                                           |      |
| <b>Mozzarella di bufala D.O.P., crostino di pane, gazpacho e crema al basilico</b> <sup>(1,7)</sup>   | € 18 |
| <i>Buffalo mozzarella D.O.P. tomato and basil cream sauce</i>                                                                                                                                                                                                               |      |
| <i>(IGT Satrico, Casale del Giglio)</i>                                                                                                                                                    |      |
| <b>Salmone marinato, riduzione al lampone e pane di segale croccante</b> <sup>(1,4)</sup>                                                                                                                                                                                   | € 20 |
| <i>Marinated salmon with raspberry reduction and crispy rye bred</i>                                                                                                                                                                                                        |      |
| <i>(Franciacorta Brut DOCG, Ferghettina, Chardonnay/Pinot Nero)</i>                                                                                                                       |      |
| <b>Baccalà* fritto, fiore di zucca farcito con mozzarella e alici su crema di patate</b> <sup>(1,3,4,7,)</sup>                                                                           | € 20 |
| <i>Crispy cod, courgettes flower stuffed with ricotta and anchovies and potato cream</i>                                                                                                                                                                                    |      |
| <i>(Villa Russiz Friuli-Venezi Giulia IGP, Collio Sauvignon)</i>                                                                                                                           |      |
| <b>Carpaccio di Manzo con stracciatella di bufala DOP e tartufo nero estivo</b> <sup>(7,12)</sup>                                                                                                                                                                           | € 20 |
| <i>Beef carpaccio with black truffle and buffalo stracciatella DOP</i>                                                                                                                                                                                                      |      |

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Tortiglioni alla Carbonara, con uovo, guanciale di Amatrice, pecorino romano D.O.P. e pepe nero</b> <sup>(1,3,6,7)</sup>                                                                          | € 16 |
| <i>Tortiglioni carbonara with eggs, Amatrice guanciale, Pecorino Romano DOP and black pepper</i>                                                                                                                                                                                        |      |
| <i>(Frascati Sup. D.O.C.G. Silvestri, Cantine Silvestri)</i>                                                                                                                                         |      |
| <b>Tonnarelli all'uovo “cacio e pepe” con pecorino romano D.O.P. e pepe nero tostato</b> <sup>(1,3,6,7,8)</sup>   | € 16 |
| <i>Egg tonnarelli “cacio e pepe” with Pecorino Romano D.O.P. cheese and toasted black pepper</i>                                                                                                                                                                                        |      |
| <b>Paccheri trafilati al bronzo all'Amatriciana con salsa di pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino romano D.O.P. stagionato</b> <sup>(1,6,7)</sup>                                            | € 16 |
| <i>Paccheri all'Amatriciana with tomato sauce, Amatrice-style guanciale, and aged Pecorino Romano D.O.P. cheese</i>                                                                                                                                                                     |      |
| <i>(Chianti Colli Senesi, Fattorie del Cerro)</i>                                                                                                                                                    |      |

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ravioli di burrata* ai tre pomodori con scaglie di ricotta salata</b> <sup>(1,3,6,7,8)</sup>   | € 20 |
| <i>Burrata ravioli* with roasted cherry and yellow tomatoes and flakes of salted ricotta</i>                                                                                                                                                                            |      |
| <b>Gnocchetti di patate ai crostacei*, mantecati al burro al profumo di lime</b> <sup>(1,2,3,7)</sup>                                                                                                                                                                   | € 24 |
| <i>Shellfish gnocchetti, creamed with butter and lime</i>                                                                                                                                                                                                               |      |

*(San Greg IGT, Feudi di San Gregorio, Aglianico rosè)* 

## SECONDI / MAIN DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Millefoglie di melanzane, coulis di datterino giallo e cialda croccante al Parmigiano</b> <sup>(7)</sup>   | € 24 |
| <i>Aubergine millefeuille, yellow cherry tomato coulis and crispy Parmigiano waffle</i>                                                                                                                                                                                              |      |
| <b>Pollo cbt, chutney di peperoni e crema leggera di patate al rosmarino</b>                                                                                                                    | € 26 |
| <i>Low-temperature cooked chicken, pepper chutney and rosemary potato cream</i>                                                                                                                                                                                                      |      |
| <i>(Montefalco Rosso, Colpetrone)</i>                                                                                                                                                           |      |
| <b>Branzino* scottato, verdure di stagione saltate e crema di zucchini e menta</b> <sup>(4)</sup>                                                                                                                                                                                    | € 28 |
| <i>Seared sea bass with sauteed vegetables and cream of courgettes and mint</i>                                                                                                                                                                                                      |      |
| <i>(Vermentino di Toscana, Tenuta Monterufoli)</i>                                                                                                                                              |      |
| <b>Tagliata di controfiletto al lardo e rosmarino con cicoria di campo saltata</b>                                                                                                                                                                                                   | € 28 |
| <i>Sliced sirloin steak with lardo served with sautéed wild chicory</i>                                                                                                                                                                                                              |      |
| <b>Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto e riduzione al Cesanese</b> <sup>(12)</sup>                                                                                                                                                                                      | € 30 |
| <i>Grilled beef fillet with roasted potatoes and Cesanese wine reduction</i>                                                                                                                                                                                                         |      |
| <i>(Silineo D.O.C. Nobile di Montepulciano, Fattorie del Cerro, Prugnolo Gentile)</i>                                                                                                           |      |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                        |                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Piatto vegetariano / Vegetarian dish                         |  Piatto regionale / Regional dish |  Consiglio del sommelier / Sommelier's pairing |
|  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.