



ROOF

restaurant

menu

ROOF

restaurant



## ANTIPASTI

Chips di patate Avezzanesi	6
Tagliere di salumi e formaggi	22
Ricordo di un manfredo	8
Burratina pugliese e caponatina di verdure	12
Polpettine di manzo al ragù di pomodoro e ricotta mantecata	10
Tartare di manzo, mayo al capperi e polvere di pomodoro	16
Crocchettone di patate fondente, salsa al formaggio e guanciale croccante	8
- variante mortadella e pistacchio	8
Katsu sando "Brusco style"	14
Club sandwich & french fries	14
Provola in carrozza	10
Crudo cotto di seppia locale, piselli in emulsione e zenzero	16
Gamberi in pasta kataifi e mayonaise al kimchi	16
Tartare di tonno e guacamole	16

## dalla GRIGLIA

Tomahawk	8/HG
Entrecôte 350 gr	30
Pescato del giorno	7/HG

\*tutti i piatti saranno serviti con selezione di contorni

## CONTORNI

Patate al forno	6
Friarielli aglio, olio e peperoncino	6
V verdure grigliate	6
Rucola e pomodoro	6

## desserts

Duetto al cioccolato	6
Sbrisolona	6
Crostatina con crema pasticcera e frutta di stagione	6
Crema brûlée	6
Cheesecake al pistacchio	6
Cheesecake ai frutti di bosco	6

## allergeni

- .Glutine
- .Crostacei e derivati
- .Uova e derivati
- .Pesce e derivati
- .Arachidi e derivati
- .Soia e derivati
- .Latte e derivati
- .Frutta a guscio e derivati
- .Sedano e derivati
- .Senape e derivati
- .Semi di sesamo e derivati
- .Anidride solforosa e solfiti
- .Lupino e derivati
- .Molluschi e derivati

La cucina del nostro Chef, cuore pulsante del ROOF, unisce sapientemente la tradizione campana con un tocco moderno e creativo, lasciandosi ispirare dai profumi e dai colori del mondo.

Benvenuti in un mondo di piaceri e sensazioni, dove ogni istante è un'opportunità per vivere a pieno la bellezza della vita.

#bruscoisalwaysagoodidea

## PRIMI

Fusillone di pasta, piselli, guanciale croccante e pecorino	12
Caramella di pasta fresca ripiena di funghi e scarrozza, mantecato al burro, salvia e parmigiano	14
Tubettone di Gragnano al ragù e crudo di crostacei, pomodorini e agrumi	22
Fettuccella di Gragnano al ragù di seppia e suo nero	18

## SECONDI

Guancia di manzo fondente con suo fondo, purea di patate al burro	22
Costoletta alla Milanese, servita con patate al forno, rucola e pomodorini	22
Frittura di gamberi e calamari	20
Tagliata di tonno rucola e pomodorini 200 gr	22
Trancio di pescato del giorno alla Nerano	20