



*Istinti  
Roof Top  
Menù*

*2021*



**PARMA'S HAM AND FIGS**

Parma and figs

**12**

**WATERMELON GAZPACHO**

with bread and patanegra

**14**

**BEEF TARTARE**

raw beef, tropea onion, mustard, capers flower  
and quail yolk

**15**

**RED PRAWNS**

raw red mazara prawns, burrata cheese and passion fruit

**16**

**LANGOUSTINES**

langoustines tartare, mango and mint

**18**

**ANCHOVIES**

fried anchovies, tzatziki sauce and red beetroot

**12**

**SQUASH BLOSSOM**

fried squash blossom filled with  
ricotta and scamorza cheese, anchovies and guanciale

**8**

**AMATRICIANA**

pasta filled with pecorino cheese, tomatoes sauce and crispy  
guanciale

**14**

**GYOZA**

steamed dumplings with pork , mushrooms, ginger and spring onions

**12**





**SALMON**

**16**

seared salmon, guacamole and kefir

**KAKUNI**

**14**

braised pork belly, marinated red cabbage

**DUCK**

**16**

honey glazed duck with soy sauce, orange and carrots

**BEEF FILLET**

**20**

beef fillet with red wine reduction, saffron puree and spinach

**CLUB SANDWICH**

**12**

chicken, lattuga, tomatoes, bacon and mayonaise

**CHEESE SELECTION**

**12**

with mustards and honey

**SPIECED POTATOES**

**7**

with vegan mayonaise

*Sweetnesses*

**BIGNÈ TIRAMISÙ**

**6**

bignè filled with coffee cream

**COCONUT AND DARK CHOCOLATE**

**7**

coconut mousse , dark chocolate, macadamia crumble  
and dulce de leche

**RICOTTA, HONEY AND FIGS**

**5**

ricotta cheese, honey and figs

**SLICED FRUITS**

**5**





<b>PROSCIUTTO E FICHI</b>	<b>12</b>
<b>GAZPACHO ALL'ANGURIA</b> con crostino di pane e patanegra	<b>14</b>
<b>TARTARE DI MANZO</b> manzo, cipolla di tropea, mostarda, fiori di capperi e tuorlo d'uovo	<b>15</b>
<b>GAMBERO ROSSO</b> gambero rosso di Mazara , burrata e frutto della passione	<b>16</b>
<b>SCAMPI</b> battuto di scampi, mango e menta	<b>18</b>
<b>ALICI</b> alici fritte accompagnate da tzatziki e rapa rossa	<b>12</b>
<b>FIORE DI ZUCCA IN PANKO</b> fiore di zucca fritto, ricotta, scamorza, guanciale e alici	<b>8</b>
<b>AMATRICIANA</b> pasta ripiena di pecorino con salsa al pomodoro e guanciale croccante	<b>14</b>
<b>GYOZA</b> ravioli di carne di maiale al vapore, funghi cipollotto e zenzero e salsa si soya	<b>12</b>



<b>SALMONE</b>	<b>16</b>
salmone scottato con guacamole e kefir	
<b>KAKUNI</b>	<b>14</b>
pancia di maiale brasata	
<b>ANATRA</b>	<b>16</b>
petto d'anatra laccato al miele, riduzione alla soya e carote baby	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	<b>20</b>
filetto di manzo con riduzione al vino rosso, puree di patate allo zafferano e spinaci	
<b>CLUB SANDWICH</b>	<b>12</b>
pollo, bacon, lattuga pomodoro e maionese	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b>	<b>12</b>
con mostarde e miele	
<b>PATATE SPEZIATE</b>	<b>7</b>
con maionese vegana	
<i>Dolcezze</i>	
<b>BIGNÈ TIRAMISÙ</b>	<b>6</b>
bignè ripieno di crema al caffè	
<b>COCCO E CIOCCOLATO</b>	<b>7</b>
mousse al cocco, cioccolato fondente, crumble alle noci di macadamia e dulce de leche	
<b>RICOTTA, MIELE E FICHI</b>	<b>5</b>
<b>TAGLIATA DI FRUTTA</b>	<b>5</b>