

ROOF TOP BAR & RESTAURANT
RISTORANTE I SOFÀ DI VIA GIULIA

ST. GEORGE ROMA

www.stgeorgehotel.it



ROOF RESTAURANT DINNER MENU

Lasciatevi tentare dai colori e dai sapori della nostra grande tradizione gastronomica. Il nostro Chef Marco Petroni vi aspetta per sedurvi con i suoi peccati di gola

Per la cena
Vi aspettiamo al nostro
Roof Top Restaurant
dalle 19:00 alle 22:30
Roof Top Bar
dalle 19:00 alle 00.30

Let yourself be tempted by the colours and flavours of our great gastronomic tradition. Our Chef Marco Petroni is looking forward to spoiling you with his sublime culinary specialties

For dinner
visit our Roof Top Restaurant
from 7:00 pm to 10:30 pm
Roof Top Bar
from 7:00 pm to 12:30 am



ANTIPASTI

- Prosciutto Amatriciano con bufala frita e melone Cantalupo € 15
- Petto d'anatra affumicato con foie-gras scottato su insalatina di germogli e salsa arancio € 20
- Millefoglie di verdure con squaglio di parmigiano € 14
- Crocante di salmone su insalatina di polipo e patate grigliate con salsa di mentuccia selvatica € 18
- Cestino di baccalà mantecato su vellutata di zucchine romanesche € 18
- Insalatina di astice alla Catalana con verdure estive € 20

APPETIZERS

- Prosciutto Amatriciano with fried Buffalo mozzarella and melon € 15
- Smoked duck breast with foie-gras on shoots salad and orange dressing € 20
- Vegetables mille-feuille with melted Parmisan cheese € 14
- Salmon spring rolls on octopus salad and grilled potatoes with wild mint sauce € 18
- Cod-fish mousse basket on a creamy Roman zucchini sauce € 18
- Catalana style lobster with summer vegetables € 20



PRIMI PIATTI

Risotto fumé allo champagne con semi di papavero e fragoline di bosco

Paccheri con calamari, fiori di zucca, carciofi croccanti e gocce di nero di seppia

Gnocchi di patate con cremolata di scampi e asparagi di mare

Tagliolini con crema al tartufo estivo, piselli freschi e scaglie di pecorino di fossa

Raviolo di ricotta e lime con pomodorini marinati e pesto di basilico

Fettuccine con tonno fresco, olive di Gaeta, pistacchi e pachino marinate all'alloro e menta

€ 23



MAIN COURSES

Champagne risotto with poppy seeds and wild strawberries

Short pasta with squid, zucchini, crunchy artichokes and drops of cuttlefish ink

Potato dumplings with scampi cream sauce and sea asparagus

Thin tagliatelle with summer truffle cream, fresh peas and sliced Pecorino cheese

Ricotta cheese and lime raviolo with marinated tomatoes and basil pesto

Home made fettuccine with fresh tuna, olives, cherry tomatoes and pistachios marinated with mint and bay leaf

€ 23



SECONDI DI CARNE E PESCE

Pescato del giorno al forno, alla griglia o al sale con verdure miste	€ 29
Guazzetto di gamberi rossi con verdure, lime e zenzero	€ 25
Bistecca di manzo alla griglia con patate novelle e salse in abbinamento	€ 29
Millefoglie di filetto di manzo con melanzane e caprino su coulis di pomodori San Marzano	€ 25
Tenero di vitello cotto al mosto di vino rosso, su vellutata di funghi porcini e pinoli	€ 25

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati secondo la reperibilità e stagionalità

SELECTION OF FISH AND MEAT

Catch of the day oven baked, grilled or in a salt crust served with grilled vegetables	€ 29
Red prawns in a broth with vegetables, lime and ginger	€ 25
Grilled sirloin steak with a selection of sauces and potatoes	€ 29
Beef fillet mille-feuille with egg-plant and Caprino cheese on a creamy tomato sauce	€ 25
Veal cooked in red wine must, served on a creamy Porcini mushrooms sauce and pine nuts	€ 25

Some products may be frozen depends on availability and season



IL VASSOIO DEI CROSTACEI

2 Gamberi rossi
2 Scampi
2 Mazzancolle
6 Gamberetti
3 Ostriche
3 Fasolari
3 Tartufi
6 Vongole
Tartare di tonno speziato

Tutti i crostacei ed i frutti di mare sono scottati e messi su ghiaccio

€ 45



THE CRUSTACEANS PLATTER

2 Red prawns
2 Scampi
2 King prawns
6 Shrimps
3 Oysters
3 Cockles
3 Venus clams
6 Clams
Spiced tuna tartare

All crustaceans and shellfish are steamed and served chilled

€ 45



DOLCI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Tiramisù al caffè Arabico

Semifreddo alle mandorle con biscotti alla cannella

Tortino con cioccolato e pere in salsa mou

Mousse alle pesche con salsa al vino speziato

Cheese cake ai lamponi con salsa alla menta

€ 12

Gelati e sorbetti

€ 10



OUR HOMEMADE DESSERTS AND ICE-CREAMS

Arabic coffee Tiramisù

Almond semifreddo with cinnamon biscuits

Chocolate and pear tart with toffee sauce

Peach mousse with wine sauce

Raspberries cheese cake with mint sauce

€ 12

Selection of ice-creams and sorbets

€ 10

