

THE ROOF

MENÙ ALLA CARTA | AUTUNNO 2026

ANTIPASTI

HUMMUS DI CECI E ZUCCA CON I SUOI SEMI E LE CHIPS.	11€
MINI BRIE PANATO AL PANKO CON INSALATINA AI FRUTTI DI BOSCO.	12€
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI	22€
CULATELLO DI ZIBELLO	18€
PROSCIUTTO SAN DANIELE	15€
MOZZARELLA DI BUFALA SERVITA CON POMODORINI DATTERINO E BASILICO.	9€
TARTARE CLASSIC TARTARE DI MANZO CONDITA CON: OLIO, SALE, Salsa WORCESTERSHIRE, TABASCO, FRUTTO DEL CAPPERO E TUORLO D'UOVO BIOLOGICO.	16€
TARTARE AUTUNNALE TARTARE DI MANZO CONDITA CON: OLIO, SALE, CON FUNGHI E MAIONESE ALLA NOCCIOLA	16€
PICANHA MARINATA CON MAIONESE AFFUMICATA E CARCIOFO ARROSTO "AGNONI"	16€
BACCALA MANTECATO CON CROSTONE DI PANE AI CEREALI E PEPERONE CRUSCO	15€

PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI,
CONSULTARE LA DOCUMENTAZIONE DISPONIBILE SU RICHIESTA.

THE ROOF

SCAN ME



@THEROOF_BYQVINTO

PRIMI

VELLUTATA DI CECI E CAVOLO NERO CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI	18€
CHITARRA CON BURRO E ALICI BURRO CREMOSO E ALICI DEL MAR CANTABRICO.	20€
RISOTTO CACIO E PEPE CON GEL DI MANDARINO E SUMAK	22€
RAVIOLI DI CICORIA E PARMIGIANO CON RAGÙ D'AGNELLO E FONDUTA AL CASTEL MAGNO	22€
TONNARELLI AI PORCINI	22€

I CLASSICI ROMANI

MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA	16€
TONNARELLI ALL'AMATRICIANA	16€

SECONDI

TRANCIO DI SALMONE GLASSATO ALLA TERYAKI CON VERDURINE CROCCANTI E MANDORLE TOSTATE.	23€
POLPO SCOTTATO POLPO SCOTTATO CON CREMA DI PATATE DOLCI E FRUTTI ROSSI.	26€
CARRÈ D'AGNELLO CON MANDORLA E CAVOLO NERO.	24€



ALLA BRACE

LA TAGLIATA (300 GR.)	32€
CONTROFILETTO SELEZIONATO PER LA MAREZZATURA CON UNA FROLLATURA SUPERIORE.	
IL FILETTO (300 GR.)	40€
HAMBURGER (230 GR.)	16€
CARNE DI MANZO SELEZIONATO, CON PATATE AL FORNO E SALE AROMATICO.	
POLLO AL MATTONI	18€
COSCIA DI POLLO NAZIONALE ALLEVATO A TERRA, COTTA ALLA BRACE.	
ENTRECOTE NAZIONALE (400 GR.)	33€
SCOTTONA NAZIONALE SUCCULENTA, DAL GUSTO DELICATO.	
ENTRECOTE DANESE (400 GR.)	39€
SELEZIONATA PER LA SUA MAREZZATURA CON UNA FROLLATURA AVANZATA. GUSTO DECISO.	

CONTORNI

CICORIA ALL'AGRO O RIPASSATA	6€
SCAROLA UVETTA E PINOLI	8€
ORTO ALLA BRACE	8€
MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, INDIVIA E RADICCHIO.	
PATATE AL FORNO	6€
PATATINE FRITTE	6€
ACCOMPAGNATE DA SALSE.	

INSALATE

CAESAR SALAD	15€
LATTUGA CROCCANTE, POLLO COTTO CBT, SCAGLIE DI GRANA 24 MESI, CROSTINI DORATI E SALSA CAESAR.	
INSALATA VERDE	5€



PIZZE ROMANE

MARINARA	9€
POMODORO SAN MARZANO, ORIGANO E AGLIO.	
NAPOLI	12€
POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO E ALICI.	
MARGHERITA	10€
POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO.	
BUFALINA	12€
POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO.	
DIAVOLA	13€
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE E SALAME VENTRICINA.	
CAPRICCIOSA	16€
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, POLVERE DI OLIVE, CARCIOFI ALLA BRACE, UOVO ALLA BISMARCK E PROSCIUTTO SAN DANIELE.	
LA FIORI	14€
BASE FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA E ALICI DEL MAR CANTABRICO.	
CROSTINO	10€
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE.	
BOSCAIOLA	12€
FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON E SALSICCIA.	
VEGETARIANA	11€
MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI E POMODORI DATTERINI.	
REGINA	16€
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, GRANELLA DI PISTACCHIO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO.	



PIZZE SPECIALI NAPOLETANE

AMATRICIANA	18€
SUGO AMATRICIANA ,GUANCIALE CROCCANTE ,CREMA PECORINO .	
DEL MONTANARO	18€
FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI ,SALSICCIA CREMA AL TARTUFO .	
CAPRESE A MODO MIO	15€
BUFALA IN COTTURA CON PESTO DI BASILICO E GEL DI POMODORO.	
PUTTANESCA 2.0	13€
BASE FIOR DI LATTE, FRUTTO DEL CAPPERO, ALICI, OLIVE TAGGIASCHE, FILI DI PEPERONCINO E GEL DI POMODORO ARROSTO.	
4 FORMAGGI SPECIAL	15€
FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, BRIE E PROVOLA. IN USCITA GEL DI CIPOLLA CARAMELLATA E MIELE.	
3 POMODORI	15€
SALSA POMODORO GRAPPOLO, POMODORINI ROSSI E GIALLI SEMI DRY, OLIVE TAGGIASCHE, CRUMBLE AROMATIZZATO CON ALICI E ORIGANO.	
MARGHERITA GIALLA	15€
SALSA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA A CRUDO E BASILICO.	
DEL CONTADINO	16€
BASE FIOR DI LATTE, PATATE LESSE, PANCETTA ARROTOLATA, PESTO ROSSO	



FRIGGITORIA

FRITTO MISTO BY QVINTO (PER 2 PERSONE)

15€

2 MINI SUPPLÌ AL RAGÙ, 2 MINI SUPPLÌ CACIO E PEPE, 2 MINI CROCCHETTE DI PATATE CON MORTADELLA, 2 MINI PARMIGIANE.

SUPPLÌ AL RAGÙ

4€

CROCCANTE FUORI, FILANTE DENTRO. RISO AL RAGÙ AVVOLTO IN UNA PANATURA DORATA, COME DA TRADIZIONE ROMANA.

SUPPLÌ CACIO, PEPE E LIMONE

4€

SUPPLÌ CROCCANTE CON CUORE TENERO AL CACIO E PEPE. PECORINO ROMANO D.O.P. E PEPE NERO.

BUFALA FRITTA

4€

MOZZARELLA DI BUFALA AVVOLTA IN UNA PANATURA CROCCANTE DI PANE FATTO IN CASA. SERVITA CON CONFETTURA DI FRAGOLE, LAMPONI E FILI DI PEPERONCINO.

CROCCHETTA DI PATATE

4€

DORATA E CROCCANTE, RIPIENA DI PATATE, PROVOLA FILANTE E MORTADELLA.

FIORE DI ZUCCA

4€

FIORE DI ZUCCA FRESCO FARCITO CON MOZZARELLA E ALICI, IMMERSO IN UNA PASTELLA LEGGERA E POI FRITTO.

PINK KISS

6€

BOCCONCINI CROCCANTI DI GAMBERI, SERVITI CON UNA MAIONESE PROFUMATA AL LIME E PEPE ROSA.

MONTANARA CON POMODORO E BASILICO

4€



DOLCI

LA MILLEFOGLIE BY QVINTO

11€

UN CLASSICO INTRAMONTABILE RIVISITATO CON ELEGANZA: PASTA SFOGLIA CARAMELLATA, VELLUTATA CREMA DIPLOMATICA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO FRESCHI.

TIRAMIQVINTO

10€

MOUSSE LEGGERA AL MASCARPONE, CUORE INTENSO AL CAFFÈ E GANACHE AL CAFFÈ, RACCHIUSI IN UNA SOTTILE FASCIA DI CIOCCOLATO FONDENTE.

VELLUTATA DI MASCARPONE

10€

CON CRUMBLE DI MANDORLE E FRAGOLE. SENZA GLUTINE.

PAVLOVA

10€

PANNA MONTATA ALLA VANIGLIA, FRUTTI DI BOSCO IN DOPPIA CONSISTENZA E MERINGA SBRICIOLATA.

RUBY CHEESECAKE

11€

MOUSSE ALLA CHEESECAKE CON CUORE GELEÈ BISCOTTO DARK, NAMELAKA ALLA VANIGLIA E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

FORESTA NERA

11€

TORTINO FREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE E MISO BIANCO, CRUMBLE GELEÈ ALL'AMARETTO E WHISKY E GELATO A LATTE TOSTATO

SOTTOBOSCO (SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)

12€

PARFAIT ALLA NOCCIOLA, SPUMA AI FRUTTI DI BOSCO, GEL AI LAMPONI E CRUMBLE AL CACAO

ALMOND IN A LEMON

12€

MOUSSE AL LIMONE CON CUORE CREMOSO ALLA MANDORLA, SPUGNA E OLIO AL BASILICO, CROCCANTE FEUILLETINE AL CIOCCOLATO BIANCO

PASTICCERIA SECCA

10€

