

ACQUARoof

TERRAZZA

MOLINARI

La Cucina di Acquarroof è aperta tutti i giorni

The Acquarroof Kitchen is opened every day

Prima colazione 07:00 - 10:30

First breakfast 07:00am to 10:30am

Pranzo 12:30 - 14:30

Lunch 12:30 to 2:30pm

Cena 19:00 - 22:30

Aperitive & Dinner from 7:00pm to 10:30 pm

Il Cocktail bar è aperto tutti i giorni

The Cocktail bar is opened every day

dalle 18:00 alle 01:00

from 06:00 pm to 01:00 am

BUSINESS 30 Minuti
LUNCH 3 Piatti

30 Euro

**Tra le proposte dello Chef potrete scegliere
1 antipasto, 1 primo, 1 dessert**

*From Chef selection, You can choose
1 starter, 1 pasta, 1 dessert
30 euro*

GUANCIA BRASATA

al vino rosso, puree di patate, finocchio bruciato

Red wine braised cheek, mashed potatoes, burnt fennel

M' AMA NON M' AMA !
Cime di broccolo, pecorino

Broccoli, pecorino cheese

SALMONE

in tartare, puntarelle marinate, maionese senapata al limone

Salmon tartare, marinated puntarelle, lemon mayonnaise with mustard

CHE CAVOLO

*Sformato di cavolfiore, provola affumicata,
prezzemolo, alici*

Cauliflower, smoked provola cheese, anchovies, parsle

PLIN DI CARNE
al sugo di arrosto secondo la tradizione Italiana

Homemade ravioli stuffed with braised meat served with their sauce

PASTA CACIO E PEPE
petali di topinambur

Cacio and black pepper pasta, Topinambur

TAGLIOLINO
Crema di scampi

Home made pasta, langostine creame

PASSION DI ALE
Crumble di cioccolato bianco bruciato, maggiorana, passion fruit
Burned white chocolate crumble, majoran, passion fruit

TIRAMISÙ CLASSICO
Con caffè Molinari
Classic tiramisù with Molinari coffe

MILLEFOGLIE
di lingue di gatto con crema e frutti rossi, salsa al caramello salato

Lingue di gatto waffle served with salted caramel cream, red fruits

Acqua e caffè sono inclusi
Water and caffè are included

I PIATTI “ DI ALE ”

**Acquarroof è nata da un sogno dello chef Alessandro Narducci, ora realtà !
Per questo siamo orgogliosi di omaggiarlo riproponendo alcuni dei suoi piatti storici.**

*Acquarroof was born from a dream of chef Alessandro Narducci, now it has become reality!
This is why we are proud to offer it to you by proposing some of its historical dishes.*

Il Menù di Acquarroof Terrazza Molinari è a cura di :

Acquarroof Terrazza Molinari menù is prepared by :

Claudia Ceppaluni

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.”
In caso di assenza di pescato fresco del giorno, andremo a sostituire con prodotto fresco abbattuto a bordo.

*“The fish destined to be eaten raw or practically raw was subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.”
In the absence of fresh catch of the day, we will replace with fresh product cut down on board.*

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.
Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know so we can inform you of the preparations that do not contain those allergens.

— OSTRICHE & CAVIALE —

Oysters & Caviar

FINE DE CLAIRE GEAY

***Affinata dalle Claires Marennes et Oleron.
Nette note marine finemente equilibrate.***

*From the territory of Claires Marennes et Oleron.
Its full of balanced sea hints.*

1 Ostrica
4

6 Ostriche
20

LA FRIANDISE GEAY

***Allevate tra l'Irlanda e la Francia.
Note di mandorla equilibrate dalla caratteristica sapidità.***

*It comes from between Ireland and France.
Nuts notes balance the sapidity flavour.*

1 Ostrica
5

6 Ostriche
25

SPECIAL GEAY

***Di origine irlandese.
Ha forti sentori di nocciola che ne caratterizzano la carnosità.***

It comes from Ireland, and aged in Marennes et Oleron Claires. Hazelnut flavour.

1 Ostrica
8

6 Ostriche
40

CAVIALE SIBERIANO con pane e burro

Siberian Caviar with bread and butter
32

CAVIALE BELUGA con pane e burro

Beluga Caviar with bread and butter
115

— DA CONDIVIDERE —

To share

MOZZARELLA DI BUFALA 500gr
*Az. Caseificio Costanzo (Aversa, CE),
selezione di sott' oli e verdure ripassate*

*Buffalo mozzarella 500 gr from Aversa,
our vegetables selection*

30

suggerito per due persone - suggested for two people

PROSCIUTTO CRUDO 100gr
di Maiale Nero d' Abruzzo. Az. Costantini slow

*Italian Prosciutto handcutted, from Black Abruzzo pork.
Est. Costantini slow*

32

ASSAGGI DAL MARE
selezione di piatti di crudo scelti da Acquarroof

Acquarroof raw fish selection in different plates

56

suggerito per due persone - suggested for two people

JOSELITO 100gr
Gran Riserva, 100 % Iberico de Bellota

Gran Reserve, 100 % Iberico de Bellota

52

'Na Pizzetta
focaccina di farro, porchetta al vapore, lambrusco Meares

Homemade focaccia, steamed porchetta, Meares lambrusco

12

A MANO LIBERA
freehand

***Abbiamo pensato ad un menù a mano libera dello Chef
per darvi la libertà di godere del panorama senza dover pensare a niente altro.***

*We thought a Chef's free hand proposal
to give you the freedom to enjoy the view without having to think about anything else.*

5 Portate 60 euro
5 course 60 euro

Il Nostro bar manager propone un abbinamento cocktail al menù.

Our Bar manager propose cocktail pairing for the menù.

30

Vi chiediamo gentilmente di informarci riguardo preferenze o intolleranze alimentari.
Please, inform us of food preference or intolerance

GOCCE

Drops

PANE BURRO E ACCIUGHE

pane, burro francese, acciughe del Cantabrico

Bread, French butter, Cantabrico anchovies

21

TARTARE DI MANZO

di vacca piemontese, nocciole, funghi porcini sott' olio fatti in casa

Beef tartare, hazelnut, porcini mushroom

18 *

SALMONE

in tartare, puntarelle marinate, maionese senapata al limone

Salmon tartare, marinated puntarelle, lemon mayonnaise with mustard

16

SALMORIGLIO DI ALE

Spigola, salsa salmoriglio, tartufo nero

Seabass, salmoriglio sauce, black truffle

16

ALICI

in carpaccio, prezzemolo, ricotta

Anchovies carpaccio, parsley, crunchy bread

15

CARPACCIO

di gamberi rossi, songino, lamponi

Red prawns carpaccio, songino salad, raspberries

16

*** Supplemento Tartufo Bianco, al grammo**

Supplement white truffle, for gram

10

GOCCE

Drops

CHE CAVOLO

***Sformato di cavolfiore, provola affumicata,
prezzemolo, alici***

Cauliflower, smoked provola cheese, anchovies, parsley

14

UOVO POCHET

parmigiano, spinaci all'italiana, funghi porcini

Pochet egg, parmesan, spinach, porcini mushrooms

16 *

GUANCIA BRASATA

al vino rosso, puree di patate, finocchio bruciato

Red wine braised cheek, mashed potatoes, burnt fennel

15

POLPETTA DI MAIALE NERO

crema di patate, carciofi arrostiti, riduzione di porto

Black pork meatballs, potatoes cream, roasted artichokes, porto reduction sauce

12

MAZZANCOLLE DORATE

***In crosta di capelli d'angelo, cicoria romana,
maionese alla colatura di alici***

*Crust of angel hair prawns, Roman chicory,
mayonnaise with anchovy sauce*

18

M' AMA NON M' AMA !

Cime di broccolo, pecorino

Broccoli, pecorino cheese

12

*** Supplemento Tartufo Bianco, al grammo**

Supplement white truffle, for gram

10

— **I PRIMI D'ITALIA** —

The Italian main course

SPAGHETTONE DI MARE

pasta fresca di semola, lupini, cavolo nero

Fresh spaghettoni homemade, claims, black cabbage

18

FETTUCCINA ALL'AMATRICIANA

Homemade fettuccina in Amatriciana way

15

RAVIOLO DI RICOTTA

burro Italiano, scorza di sfusato Amalfitano, bottarga

Homemade raviolo filled with Italian butter, Amalfi lemon zest, bottarga

22

TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO 3 gr

Homemade tagliolini, 3 gr white truffle

40 *

PLIN DI CARNE

al sugo di arrosto secondo la tradizione Italiana

Homemade ravioli stuffed with braised meat served with their sauce

22 *

Supplemento Tartufo Bianco, al grammo

Supplement white truffle, for gram

10

— GOCCIOLONI —

Big drops

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

con pomodorini, prezzemolo e crostone di pane.

Stewed dormouse with cherry tomatoes, parsley and crispy bread

28

SPIGOLA *pane, broccoli, olive*

Seabass, bread, broccoli, olives

34

COSTOLETTE DI AGNELLO *croccanti, radici, tuberi*

Crispy Lamb ribs, roots, tubers

28

ACQUOL'HAMB

*Il nostro burger studiato con Roberto Liberati,
con scamorza, cime di rapa, guanciale*

*Hamburger studied for us by Roberto Liberati with
provola, broccoli, pig cheek*

22

FILETTO DI MANZO ALLA GRICIA *verdure di stagione all'olio*

Beef fillet in gricia way, seasonal vegetables

34 *

POLPO ARROSTO *scarola, salsa BBQ*

Roasted octopus, scarola, BBQ sauce

29

— CONTORNI —

Sides

PATATE FRITTE

Le nostre patate della marsica

Our selected fried potatoes

12

MISTICANZA AROMATICA

Con fiori e germogli

Aromatic mixture of salads, flowers and buds.

12

CICORIA

Cicorietta Romana ripassata

Cicory in Roman way

12

— **DOLCERIE** —

Dessert

PASSION DI ALE

Crumble di cioccolato bianco bruciato, maggiorana, passion fruit

Burned white chocolate crumble, majoran, passion fruit

9

VOGLIO TUTTO !!

Per l'intero tavolo, minimo per due persone

Dessert tasting for the whole table, minimum for two people

16 per persona - for person

MILLEFOGLIE

di lingue di gatto con crema e frutti rossi, salsa al caramello salato

Lingue di gatto waffle served with salted caramel cream, red fruits

9

TIRAMISÙ CLASSICO

Con caffè Molinari

Classic tiramisù with Molinari coffe

9

BOMBETTE CALDE

farcite con crema, gianduia, zabaione

Deep fried brioche stuffed with cream, gianduia, zabaione

9

— **ABBINAMENTI** —

Suggested pairing

LA MOSCA BIANCA

**ESPRESSO MARTINI
con mosca di Molinari**

Espresso Martini with coffee bean

12

LIMONCELLO DI CAPRI

7

MOLINARI

6

COGNAC RÉMY MARTIN XO

10