



Menù

Rooftop Restaurant

Cucina emiliana contemporanea

Hatto

ROOFTOP
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Antipasti

CROSTINI DI POLENTA – €12

Paté di fegatini e acciughe, funghi trifolati, fonduta di gorgonzola dolce

1

SOUFFLÉ DI VERDURE – €12

dal cuore cremoso su fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

37

MELANZANA IN DOPPIA CONSISTENZA – €14

Polpette croccanti su crema di melanzane arrosto profumate al timo

137

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO SELEZIONATO (100 G) – €16

Carne battuta al coltello, senape antica e miele.

Servita con pane croccante profumato al rosmarino e agrumi

110

TAGLIERE DI SALUMI - 18€

Selezione di salumi della tradizione:

Prosciutto crudo stagionato 36 mesi, mortadella, salame, coppa d'estate.

Tigelle calde (3 pezzi)

Cestino extra di tigelle – €3,00

1



Primi piatti

VELLUTATA O ZUPPA DEL GIORNO - 13€

Servita con crostini croccanti

1

TAGLIATELLE AL RAGÙ – €14

Ragù classico a cottura lenta, sfoglia all'uovo fatta a mano

19

TORTELLINI IN FONDUTA – €15

Sfoglia all'uovo, ripieno tradizionale, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

137

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE - €15

1379

LASAGNA BOLOGNESE TRADIZIONALE – €15

Ragù classico a cottura lenta, sfoglia all'uovo fatta a mano, besciamella delicata

1379

PASSATELLI ASCIUTTI – €16

Con crema di topinambur arrosto aromatizzata al rosmarino e spolverata di prosciutto crudo croccante 36 mesi

137

TORTELLONI FIOR DI RICOTTA – €16

Ripieno di ricotta, Parmigiano Reggiano 24 mesi e prezzemolo. Servito con burro ambrato alla salvia

137

Secondi piatti

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI – €14 

Con composte artigianali in abbinamento

7

PARMIGIANA DI MELANZANE – €16 

Ricetta classica della tradizione

17

POLLO RUSPANTE – €18

Coscia disossata cotta a bassa temperatura e marinata alle erbe aromatiche

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE - €19

Cotoletta croccante arricchita con prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano 24 mesi

1379

“LA MORBIDA” TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO – €25

Sale grosso e rosmarino

I NOSTRI FILETTI DI MANZO:

Filetto Classico con olio aromatizzato al rosmarino – €26

Filetto in crema delicata di Gorgonzola al pepe rosa – €27

7

Filetto su crema di patate allo zafferano e popcorn di Parmigiano – €28

7



Contorni

Verdure di stagione ripassate in padella - 6€

Verdure alla griglia - 6€

Patate al forno - 6€

Insalata mista - 6€

Dessert della casa

TENERINA AL CIOCCOLATO FONDENTE - 7€

137

ZUPPA INGLESE - 7€

137

PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTA - 7€

7

CREMA AL MASCARPONE - 7€

37

NON LA SOLITA TORTA DI MELE - 7€

137



ACQUA IN VETRO 2,5 €

COPERTO 2,5 €

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA E DERIVATI

4 PESCE 5 ARACHIDI E DERIVATI 6 SOIA

7 LATTE E DERIVATI 8 FRUTTA A GUSCIO 9 SEDANO 10 SENAPE

11 SESAMO 12 ANIDRIDE SOLFORSA E SOLFITI 13 LUPINI 14 MOLLUSCHI