



FELIX ROOFTOP

COCKTAIL WINE | CASUAL DINING

STUZZICA APPETITO

1.	Pane, acciuga del Cantabrico e burro montato	2 €	1-4-7
2.	Zeppoline, peperoni ed erbe aromatiche	4 €	1
3.	Tagliere di salumi e formaggi con composte e sott'oli	15 €	1-7
4.	Frisella di noci, alici marinate, puntarelle e burrata	2 €	1-3-4-7-12
5.	Tomini caldi con lardo di colonnata	8 €	1-7
6.	Arrosticini di manzo e pecora con oli marinati	13 €	-
7.	Croissant polpo, salsa Aioli e provola affumicata	7 €	1-3-4-7-12-14

OLIO A 160°

8.	Panada di genovese d'agnello	6 €	1-6-7-12
9.	Paninetto polpo e patate	4 €	1-4-7-12-14
10.	Paninetto alla parmigiana	4 €	1-7
11.	Culurgiones con crema di pomodoro fresco	12 €	1-7
12.	Fish & Chips e le maionesi aromatizzate	14 €	1-3-10-12
13.	Coscette di quaglia parmigiano reggiano e tartufo nero	14 €	1-7

SAPORI DAL MONDO

14.	Carpaccio di Wagyu A5 Japan, olio EVO di Riola Sardo	25 €	-
15.	Tartare di ombrina basilico, ponzu e zenzero candito	16 €	1-3-6-10-12
16.	Tataki di ricciola, ginepro, puntarelle, limone salato e cipolla	15 €	1-4-6-12
17.	Muggine, sedano ricotta agli agrumi e Bottarga	14 €	4-7-12
18.	Crudo di gambero rosso, foie gras e mostarda di clementine	18 €	2-4-10

CUCINA & BIG GREEN EGGS

19.	Costolette d'agnello alla Brace	25 €	-
20.	Seppia, cime di rapa, pomodoro Camone e limone bruciato	23 €	4-7-14
21.	Maialino spuma di patate, bietole e salsa Teriyaky	20 €	1-6-7-12
22.	Petto di quaglia lardellato, cipolle, spinacino e ravanelli fermentati	18 €	3-12

PASTICCERIA DI MASTRO ARCADU

1.	CioccoArancia, cioccolato mono origine agli agrumi	8 €	1-3-5-6-7-8-12
2.	Tartelletta pasticceria e lampone	2 €	1-3-5-6-7-8-12
3.	Crema bruleé 4.0	8 €	1-3-5-6-7-8-12
4.	Il nostro dolce del giorno	8 €	1-3-5-6-7-8-12
5.	Formaggi, mostarde e miele di corbezzolo	8 €	7-8-12

Per garantirvi qualità e sicurezza, abbattiamo alcuni prodotti seguendo le normative.
Così assicuriamo freschezza e gusto autentico in ogni piatto