DINNER
ROOFTOP

EMPIREO
ROOFTOP VIEW AMERICAN BAR & POOL

SEGNO
by empireo

PIZZE

LA MARGHERITA 16,00
con mozzarella di bufala, olio al basilico e pomodori datterini 1-7
in aggiunta acciuga cantabrico +4,00

La Margherita: with buffalo mozzarella, basil oil, and datterino tomatoes in addition Cantabrian anchovy

---

MARINARA SPECIAL 14,00
pomodoro arrostito, pasta di aglio confit, peperoncino ed origano fresco 1
in aggiunta Parmigiano 36 mesi +2,00

Marinara Special: roasted tomatoes, confit garlic paste, chili, and fresh oregano in addition 36-month Parmesan cheese

---

TONNO E CIPOLLA 18,00
Base bianca con crema di cipolle, tonno sott'olio fatto in casa e cipolline sott'aceto 1-4-7-12

Tuna and Onion: white dough with onion cream, homemade canned tuna, and pickled onions

---

PROSCIUTTO E FUNGHI 18,00
Funghi di stagione, pros.cotto Az.Palmieri e fontina d'alpeggio, Impasto alla polenta grezza 1-7
in aggiunta Tartufo grattugiato +4,00

Ham and Mushrooms: seasonal mushrooms, cooked ham from Az. Palmieri, and alpine fontina cheese, dough with coarse cornmeal – in addition grated Truffle

---

2 gusti Empireo By Segno

ORTO
Impasto al Riso, Crema di Peperoni arrostiti, menta, Peperoni marinati a filetti, ricotta di mandorla fatta da noi , Capperi fritti e Olio "verde" + spray mezcal al tavolo 16,00 1-7-12

Orto: rice dough, roasted pepper cream, marinated pepper fillets, homemade almond ricotta cheese , fried capers, and "green" oil - Mezcal Spray on request

IODIO
Impasto al Nero di Seppia, Salsa bernese ai ricci di Mare, Cozze ripiene di Pane e Gel al Limone. 19,00 1-7-12-14

Iodio: squid ink dough, bernaise sauce with sea urchins, mussels stuffed with bread, and lemon gel

ANTIPASTI

Tartare di manzo con condimento classico servita con pane di nostra produzione tostato, misticanza e frutta secca — 14,00
1-8-10-12

Beef Tartare with classic dressing, served with toasted homemade bread, mixed greens, and nuts

Ceviche di gamberi con latte di cocco, sedano croccante e coriandolo fresco — 16,00
2-9-12

Shrimp Ceviche with coconut milk, crunchy celery, and fresh coriander

Melanzana fondente, concentrato di pomodoro fatto in casa, parmigiano reggiano e schiuma di latte di bufala — 12,00
1-6-7

Eggplant with homemade tomato, Parmigiano Reggiano, and buffalo mozzarella foam

PRIMI PIATTI

Spaghetti tiepidi all'aglione della Valdichiana con latte di mandorle e liquirizia in polvere, acqua di datterino giallo e colatura di alici — 20,00
1-4-6-8

Warm Spaghetti with Aglione from Valdichiana, almond milk, powdered licorice, yellow datterino tomato water, and anchovy sauce

Gnocchi arrostiti al cacio e pepe con limone, cous cous croccante e mela verde — 18,00
1-3-7

Roasted Gnocchi with cacio e pepe, lemon, crunchy couscous, and green apple

Insalata di Quinoa fredda, Caponata Sicilana e Pinoli Tostati — 14,00
in aggiunta Tonno Tataki scottato — +5,00

Chilled Quinoa Salad with Sicilian Caponata and Toasted Pine Nuts with the option to add Tataki Tuna

DESSERT

Cioccolato 70%, crumble al cacao leggermente salato, olio extravergine d'oliva toscano e gelato yogurt *70% Chocolate with slightly salted cocoa crumble, yogurt ice cream top with Tuscan extra virgin olive oil*	12,00 *1-3-7-8*
Babà al rum Luxardo servito con frutta di stagione e panna montata *Rum Babà Luxardo style, served with seasonal fruit and whipped cream*	12,00 *1-3-7-8-12*
Tagliata di ananas e fragole *Pineapple and Strawberry Slices*	8,00
Gelati assortiti *Assorted Ice Creams*	8,00 *7-8*

I nostri suggerimenti		
Cirelli – La collina biologica Orange - Trebbiano 100% Abruzzo (BIO)	15,00	45,00
COS – Zibibbo inphitos – Zibibbo 100% - Sicilia (BIO)	16,00	65,00
Solouva – Open - pinot nero 100% Oltrepo' pavese (BIO)	17,00	65,00

EMPIREO ROOFTOP VIEW AMERICAN BAR & POOL | SEGNO by empireo