

Scirocco



Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg.
CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1. Materia prima surgelata all'origine.
*Product subjected to preventive reclamation treatment by freezing in compliance with the provisions of reg. EC
853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1. Raw material frozen at the origin.*

COLAZIONE

BREAKFAST

Inizia la giornata con una colazione che celebra gusto, benessere e il legame autentico con la terra. Ogni mattina, presso lo Scirocco Rooftop, proponiamo un menu à la carte che valorizza i sapori del territorio, rispettando il ritmo naturale delle stagioni.

Le nostre materie prime provengono da L'Orto Giusto, una fattoria sociale con cui abbiamo creato un orto dedicato alla nostra cucina. Qui, ortaggi biologici vengono coltivati e raccolti a mano, per offrirti ingredienti freschi, autentici ed etici.

Dolci artigianali, proposte salate ispirate alla tradizione toscana e creazioni leggere accompagnano il risveglio, regalando un momento di cura e piacere.

Start your day with a breakfast that celebrates flavour, wellbeing and a genuine connection to the land. Every morning at Scirocco Rooftop, we offer an à la carte menu that highlights the authentic taste of the territory while respecting the natural rhythm of the seasons.

Our ingredients come from L'Orto Giusto, a social farm with which we've created a dedicated garden for our kitchen. Here, organic vegetables are carefully grown and hand-picked, bringing you fresh, ethical and authentic flavours.

Artisanal pastries, savoury dishes inspired by Tuscan tradition, and lighter creations accompany your morning with care and delight.

DALLA CUCINA

PORRIDGE

Porridge con frutti di bosco con scelta tra: latte o acqua

(glutine, latticini, frutta secca)

Porridge with berries and your choice of: milk or water (gluten, dairy, nuts)

PANCAKES

Pancakes ai frutti di bosco, sciroppo d'acero o crema di nocciole

(glutine, latticini, frutta secca, uova)

Pancakes with berries, maple syrup or hazelnut cream (gluten, dairy, nuts, eggs)

CRÊPES

Crêpes ai frutti di bosco, sciroppo d'acero o crema di nocciole

(glutine, latticini, frutta secca, uova)

Crêpes with berries, maple syrup or hazelnut cream (gluten, dairy, nuts, eggs)

YOGURT LOCALE BIOLOGICO (latticini)

Local organic yogurt (dairy)

YOGURT DI SOIA (soia)

Soy yogurt (soy)

OVERNIGHT OATS (glutine/gluten, latticini/dairy, frutta secca/nuts)

FORMAGGIO LOCALE (latticini, frutta secca)

Local cheese (dairy, nuts)

PROSCIUTTO LOCALE

Local ham

TROTA SALMONATA ITALIANA

Erba cipollina e crème fraîche (glutine, uova, pesce, latticini)

Smoked Italian trout served with chives and creme fraiche (gluten, eggs, fish, dairy)

DAL GIARDINO

INSALATA SCIROCCO

Insalata di spinaci, noci e lamponi (frutta secca)

Spinach salad, walnut and raspberry (nuts)

INSALATA D'AUTUNNO

Melone giallo, ribes e yogurt biologico (latticini)

Yellow melon, red current and organic yogurt (dairy)

UOVA

BOLLITE

Alla coque (3 min), Barzotto (6 min), Bollite (9 min) (uova)

Soft-boiled (3 mins), Medium-boiled (6 mins), Hard-boiled (9 mins) (eggs)

ALLA FIORENTINA

Uova in camicia, spinaci e salsa bernese (uova, latticini, senape, glutine, solfiti)

Poached eggs, spinach and béarnaise sauce (eggs, dairy, mustard, gluten, sulphites)

BENEDETTINE (uova, latticini, glutine, senape, solfiti)

Eggs Benedict (eggs, dairy, gluten, mustard, sulphites)

UOVA IN CAMICIA (uova, solfiti)

Poached eggs (eggs, sulphites)

OCCHIO DI BUE (uova)

Sunny side up (eggs)

OMELETTE

Con scelta tra: formaggio, prosciutto, zucchine, pomodori, funghi (uova, latticini)

With your choice of: cheese, ham, zucchini, tomatoes, mushrooms (eggs, dairy)

STRAPAZZATE

Con scelta tra: formaggio, prosciutto, zucchine, pomodori, funghi (uova, latticini)

Scrambled eggs with your choice of: cheese, ham, zucchini, tomatoes, mushrooms (eggs, dairy)

SANDWICH

AVOCADO TOAST

Avocado toast con pane ai cereali e uovo in camicia (uova, glutine)

Avocado toast with multi-grain bread and poached egg (eggs, gluten)

POMODORO E LATTUGA (glutine, latticini, uova)

Tomato and lettuce (gluten, dairy, eggs)

PROSCIUTTO CRUDO E PROVOLA (glutine, latticini, uova)

Raw ham and provola smoked cheese (gluten, dairy, eggs)

TROTA SALMONATA ITALIANA

Erba cipollina e maionese (glutine, uova, pesce, latticini)

Smoked Italian trout served with chives, lemon and mayonnaise (gluten, eggs, fish, dairy)

DOLCE E FRUTTA

TORTA TOSCANA (glutine, uova, frutta secca, lattcini)

Traditional Tuscan cake (gluten, eggs, nuts, dairy)

MACEDONIA

Macedonia con frutta di stagione (vegano)

Seasonal fruit salad (vegan)

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE (vegano)

Seasonal fresh fruit (vegan)