

LUNEDÌ - SABATO
18:30 - 00:00

Menù

Rooftop Lounge bar

Food and cocktail

Hatto

ROOFTOP
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

COCKTAILS 12€

JACK LEMONADE

Jack Daniel's whiskey, triple sec, sciroppo al burro d'arachidi e soda al limone

CARAMEL TONIC

Gin al caramello Tenuta Piolino e tonica

DAIQUIRI SPECIAL

Rum jamaicano, rum cubano, sciroppo al Passion fruit, sciroppo al miele e succo di lime

SIESTA

Tequila Altos, Aperol, sciroppo d' agave e lime

SPICY MARG

Mezcal, triple sec, sciroppo d'agave, succo di lime
Rim di paprika affumicata e peperoncino

HONEY MULE

Vodka infusa al limone, sciroppo al miele, lime e Ginger beer

Signature



MOCKTAILS 8€

GIN TANQUERAY 0.0

Gin Tonic o Lemon analcolico

TROPICAL SUN SET

Succo d'arancia, succo d'ananas, sciroppo ai frutti rossi

VIRGIN COLADA

Succo d'ananas e crema di cocco

STRAWBERRY SUGAR

Succo alla fragola, succo al cranberry e lemon soda alla rosa

APPLE PARADISE

Gin 0.0, succo alla mela verde, lime e zucchero

Cocktails

9€

AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

NEGRONI

Bitter Campari, vermouth rosso, dry gin

OLD FASHIONED

Rye Whisky, Angostura bitters, zucchero

TOMMY'S MARGARITA

Tequila, succo di lime, sciroppo d'agave

COSMOPOLITAN

Vodka al limone, triple sec, succo di lime e succo Cranberry

ESPRESSO MARTINI

Caffè espresso, kahlúa, vodka, zucchero

LEMON DROP MARTINI

Vodka al limone, triple sec, succo di limone

DARK N' STORMY

Rum scuro, Ginger beer

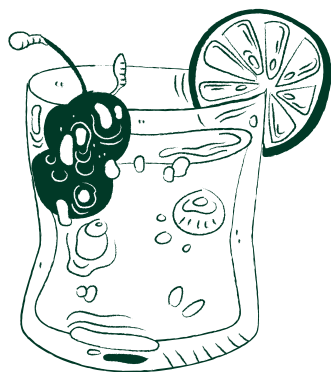
3,5€ SOFT DRINKS

5€ AMARI CLASSICI

8€ AMARI PREMIUM
E DISTILLATI

6€ GRAPPA MORBIDA

7€ GRAPPA BARRICATA



Spritz 7€

APEROL \ CAMPARI

Aperol o Campari, prosecco, soda e fetta d'arancia

CYNAR

Cynar, prosecco, soda e fetta di lime

SELECT

Select, prosecco, soda e oliva verde

HALTO

Liquore al pompelmo rosa, sciroppo di sambuco, prosecco e soda



Birre

MENABREA 0,33 6€

TOVEL LAKE PILS 0,5 8€

TOVEL LAKE WEISS 0,5 8€

SUPER 8 IPA 0,33 6€

CORONA EXTRA 0,33 6€

PERONI ALLA SPINA 0,4 6€

PERONI ALLA SPINA 0,2 4€

Hallo

 **FOOD**

LOUNGE BAR

Frittini

15€ FRITTINO MISTO DELLO CHEF

7€ FIORI DI ZUCCA E SALVIA
IN TEMPURA 

7€ JALAPENOS RIPIENI DI
FORMAGGIO CREMOSO 

6€ PATATINE DIPPERS FRITTE 

Taglieri

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO.
SERVITO CON TIGELLE (3PZ)

18€

CESTINO DI TIGELLE

3€

TAGLIERE VEGETARIANO.
SELEZIONE DI PROPOSTE STAGIONALI

15€ 

Specialità

POLPETTE VEGETARIANE CROCCANTI
SU CREMA DI MELANZANE ARROSTO E MENTA

14€ 

PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA

16€ 

BATTUTA DI FASSONA
ALLA SENAPE ANTICA E MIELE,
CON PANE CROCCANTE PROFUMATO AL
ROSMARINO E AGRUMI.

16€

Focacce artigianali

MORTADELLA, STRACCIATELLA
E GRANELLA DI PISTACCHIO.

14€

CREMA DI PECORINO, VERDURE ALLA GRIGLIA
E POMODORI SECCHI.

13€ 



Menù

Rooftop Restaurant

Cucina emiliana contemporanea

Hatto

ROOFTOP
RESTAURANT & COCKTAIL BAR

Antipasti

UOVO MORBIDO – €14

Asparagi di stagione, pancetta croccante e pane tostato.
137

MELANZANA IN DOPPIA CONSISTENZA – €14

Polpette vegetariane croccanti su crema di melanzane arrosto profumate al timo.
137

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

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO SELEZIONATO (100 G) – €19

Carne battuta al coltello, senape antica e miele.
Servita con pane croccante profumato al rosmarino e agrumi
110



Primi piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ – €15

Ragù classico a cottura lenta, sfoglia all'uovo fatta a mano
19

MEZZEMANICHE IN CREMA DI ZUCCHINE E MENTA - €16

con pecorino stagionato.
137

CHITARRINO CON POMODORINI ARROSTO, BASILICO E STRACCIATELLA - €17

137

RAVIOLI DI RICOTTA, ASPARAGI E PROSCIUTTO CRUDO 36 MESI - €17

137

GNOCCHI DI PATATE CON SALSICCIA, ZAFFERANO E MAGGIORANA - €18

137 12

Secondi piatti

PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA – €16 

Ricetta classica della tradizione

17

SPIEDO DI POLLO SPEZIATO – €18

servito con salsa alle erbe fresche

112

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE - €20

Cotoletta croccante arricchita con prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano 24 mesi

1379

Dalla griglia

“LA MORBIDA” TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO – €26

Sale grosso e rosmarino

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO – €28

Dello chef



Contorni

Verdure di stagione ripassate in padella - 7€

Verdure alla griglia - 6€

Patate al forno - 6€

Insalata mista - 5€



Dessert

DESSERT FATTI IN CASA - 7€

Selezione dello chef

Chiedere al personale di sala i dolci del giorno

CAFFÈ GOURMAND - 10€

*Piccola degustazione di dessert fatti in casa
accompagnata da un caffè espresso.*



COPERTO 2,5 €

ACQUA IN VETRO 2,5 €

CAFFÈ 2€

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