



SIX SENSES

ROME

NOTOS ROOFTOP

Una proposta giornaliera di cicchetti
e specialità, fatti coi prodotti più freschi

TESTACCIO 34

Selezione di salumi e formaggi
serviti con mostarda e miele

BORGO 14

Carciofini sott'olio, hummus, olive taggiasche
V - DF - SF - GF

CAMPO MARZIO 18

 Carpaccio o tartare di pescato del giorno,
vinaigrette di pompelmo, rucola
DF - GF

RIPA 16

Filetto di sgombro affumicato, finocchio, Marsala,
uvetta, zest d'arancia
DF - GF

MONTI 18

Tartare di Scottona
DF - GF

TREVI 18

Insalata tiepida di polpo, pomodoro pendolino,
sedano, olive nere, prezzemolo
V - DF - SF - GF

PRATI 22

Verdure fresche di stagione dagli orti romani
V - DF - GF

COLONNA 28

Burger di polpo, lattuga, salsa verde

PARIONE 24

Focaccia, burrata, pomodorini, rucola
VG - GF - SF

CELIO 24

Pizza margherita con mozzarella di bufala
affumicata, basilico, pomodoro in tre consistenze
VG

IL DOLCE

PANNA STORTA

La nostra interpretazione fuori dall'ordinario
del rinomato dessert

15

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / V = vegan

Per piacere, informi il nostro Personale di sala in caso soffra di allergie alimentari.

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato

sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore)

conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

NOTOS ROOFTOP

Our daily selection of tasty bites using the best
and freshest available ingredients

TESTACCIO 34

Cured and cheeses
with mustard and honey

BORGO 14

Artichokes in olive oil, hummus, Taggiasche olives
V - DF - SF - GF

CAMPO MARZIO 18

 Catch of the day carpaccio or tartare,
grapefruit vinaigrette, arugula
DF - GF

RIPA 16

Smoked mackerel fillet, fennel, Marsala wine,
raisins, orange zest
DF - GF

MONTI 18

Scottona beef tartare
DF - GF

TREVI 18

Warm octopus salad, Pendolino tomatoes, celery,
black olives, parsley
V - DF - SF - GF

PRATI 22

Seasonal pinzimonio from farm to table
V - DF - GF

COLONNA 28

Octopus burger, lettuce, green sauce

PARIONE 24

Focaccia, burrata, cherry tomatoes, arugula
VG - GF - SF

CELIO 24

Margherita pizza with smoked buffalo mozzarella,
basil, three varieties tomato
VG

SWEET TREAT

PANNA STORTA

Our 'out of the ordinary' review
of the renowned panna cotta

15

DF = dairy-free / GF = gluten-free / SF = sugar-free / V = vegan
Please inform our staff if you have food allergies.

All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.



Fish to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive remediation
treatment (-20°C for 24 hours) in compliance with provisions of Reg. CE 853/2004.

Signature cocktails

VILLA BORGHESE

Tequila, Origano, Lime, Miele, Chinotto
22

APPIA ANTICA

Pisco, Liquore alle erbe, Uva
22

VILLA PAMPILI

Vodka, Mentuccia romana, Limone, Anguria
22

VILLA ADA

Bourbon, Vermouth, Salvia,
Kombucha alla fragola
22

PARCO SCIPIONI

Vodka, Carota, Finocchio, Limone, Spezie
22

GIARDINO DEGLI ARANCI

Gin, Limone, Lavanda, Rosmarino, Soda
22

VILLA TORLONIA

Liquore alle erbe, Prosecco, Soda,
Cordiale ai frutti rossi
22

PARCO DEGLI ACQUEDOTTI

Rum mix, Pesca, Lime, Menta, Mandorla
22

SAN MARCELLO

Limone, Chinotto, Liquore non alcolico
15

THERMAE ROMAE

Limone, Zenzero, Liquore non alcolico
15

CAPUT MUNDI

Limone, Soda al pompelmo, Liquore non alcolico
15



Regular / Low / Non-Alcoholic

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.

Signature cocktails

VILLA BORGHESE

Tequila, Oregano, Lime, Honey, Chinotto
22

APPIA ANTICA

Pisco, Herbs liquor, Grapes
22

VILLA PAMPILI

Vodka, Roman mint, Lemon, Watermelon
22

VILLA ADA

Bourbon, Vermouth, Sage,
Strawberry kombucha
22

PARCO SCIPIONI

Vodka, Carrot, Fennel, Lemon, Spicy mix
22

GIARDINO DEGLI ARANCI

Gin, Lemon, Lavender, Rosemary, Soda
22

VILLA TORLONIA

Herbs liquor, Prosecco, Soda, Red fruits cordial
22

PARCO DEGLI ACQUEDOTTI

Rhum mix, Peach, Lime, Mint, Almond
22

SAN MARCELLO

Lemon, Chinotto, Non-alcoholic spirit
15

THERMAE ROMAE

Lemon, Ginger, Non-alcoholic spirit
15

CAPUT MUNDI

Lemon, Grapefruit soda, Non-alcoholic spirit
15



Regular / Low / Non-Alcoholic

All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.

Bollicine

Sparklings



Brut Secret de Famille 1er Cru, s.a. <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay,</i> Mumm, Francia	35	145	
Franciacorta Brut, s.a. <i>Chardonnay, Pinot Noir,</i> Debrusco Cives, Lombardia	25	105	180
Grand Reserve Brut Rosé, s.a. <i>Chardonnay, Pinot Meunier,</i> <i>Pinot Noir, Mandois, Francia</i>	40	165	
Lambrusco Rosé, 2017 <i>Lambrusco,</i> Cantina della Volta Sorbara, Emilia-Romagna	30	110	190
Brut Blanc de Blancs, s.a. <i>Chardonnay, Ruinart, Francia</i>	250	580	
Brut Rosé, s.a. <i>Pinot Noir, Chardonnay,</i> Ruinart, Francia	380	580	
Cuvée Prestige, s.a. <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco,</i> Ca' del Bosco, Lombardia	130		
Dom Perignon Brut Vintage, 2013 <i>Chardonnay, Pinot Noir,</i> Moët & Chandon, Francia	625	1700	
Franciacorta Brut Rosé, s.a. <i>Chardonnay, Pinot Nero,</i> Bellavista, Lombardia	160	305	
Franciacorta Brut Vittorio Moretti, 2013 <i>Chardonnay, Pinot Nero,</i> Bellavista, Lombardia	270	665	
Grand Cuvée Brut, s.a. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier,</i> Krug, Francia	625	1725	

Vini bianchi

White Wines



Colle Morino, 2022 <i>Trebbiano, Barba, Abruzzo</i>	16	65
Dertona Colli Tortonesi, 2021 <i>Timorasso, La Colombera, Piemonte</i>	25	105
Don Carlino, 2021 <i>Pecorino, De Fermo, Abruzzo</i>	30	125
Pietra incatenata, 2021 <i>Fiano, Maffini, Campania</i>	30	125
Stradabianca Anagni bianco, 2020 <i>Passerina, Bellone, Malvasia, Colacicchi, Lazio</i>	20	85
Gorgona, 2020 <i>Vermentino, Ansonia Frescobaldi, Toscana</i>	330	500
Benefizio Pomino Bianco, 2021 <i>Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco Frescobaldi, Toscana</i>		200
Gaia & Rey, 2019 <i>Chardonnay, Gaja, Piemonte</i>		2850



Vini Rosati

Rosé wines



Etna Rosato, 2022 <i>Nerello Mascalese, Pietradolce, Sicilia</i>	25	105	
Girofle, 2022 <i>Negroamaro, Garofano, Puglia</i>	18	75	130
Margherita, 2021 <i>Pinot Noir, Frecciarossa, Lombardia</i>	20	85	

Vini Rossi

Red wines

Barolo, 2018 <i>Nebbiolo, Abbona, Piemonte</i>	35	145	260
Monleale Colli Torinesi, 2020 <i>Barbera, La Colombera, Piemonte</i>	25	105	
Primitivo, 2021 <i>Primitivo di Manduria, Longo, Puglia</i>	20	85	
Rosso di Montalcino, 2020 <i>Sangiovese, Pietroso, Toscana</i>	30	125	215
Yang, 2020 <i>Montepulciano d'Abruzzo, Barba, Abruzzo</i>	16	65	
Barbaresco, 2018 <i>Nebbiolo, Gaja, Piemonte</i>		800	2100
Luce, 2020 <i>Sangiovese, Merlot, Tenuta Luce, Toscana</i>			560
Mormoreto, 2020 <i>Cabernet Sauv., Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Castello di Nipozzano, Toscana</i>			340
San Leonardo, <i>Cabernet Sauv., Carmenere, Merlot, Tenuta San Leonardo, Toscana</i>			465

Birre alla spina – Draft beer

BLANCHE

12

IMPERIAL RED ALE

12

SANS PAPIERS

14

Organic Soft Drinks

10

COLA

GINGER BEER

CHINOTTO

POMPELMO - GRAPEFRUIT

LIMONATA - LEMONADE

TÉ ALLA PESCA - PEACH TEA

TÉ AL LIMONE - LEMON TEA

