

shinto x Charlie's  
ALL SEASONS ROOFTOP · VIA VENETO

---

A NEW TASTE RITUAL

OGNI MARTEDÌ / EVERY TUESDAY

DALLE ORE 18 / FROM 6PM



PER PRENOTARE / TO BOOK  
[CHARLIES@IC-ROME.COM](mailto:CHARLIES@IC-ROME.COM)

shinto

x

Charlie's

# DINNER MENU

Chef Miller Ramos (**Shinto**)

Chef Marco Ciccotelli (**Charlie's Rooftop**)

## SELEZIONE NIGIRI OMAKASE

24 €

Nigiri di Salmone Scottato con salsa al basilico e pistacchio<sup>3,4,8</sup>

Nigiri di Branzino Scottato con salsa Alaska e mandorle<sup>3,4,6,8</sup>

Nigiri Tradizionale di Ventresca di Tonno rosso con wasabi fresco<sup>4,6</sup>

## CARPACCI E SPECIALITÀ

Carpaccio di Branzino con scaglie di tartufo<sup>4,6</sup>

24 €

## SIGNATURE ROLLS

### Green Therapy

Tartare di spigola, salmone, avocado, salsa all'arancia e pistacchio<sup>3,4,8,11</sup>

28 €

### Sef Roll

Salmone, avocado, tartare di salmone, jalapeños, salsa ponzu e olio alla menta<sup>4,6</sup>

26 €

### Balfegó Roll

Ventresca di tonno, cetriolo, wasabi fresco e salsa Nikiri giapponese<sup>4,6</sup>

30 €

### Wanda Roll

Gambero cotto, avocado, branzino, maionese giapponese speciale e zeste di lime<sup>2,3,4,6</sup>

26 €

## VICI Ristorante Selection

### Zucchine e Foglie — 26€

Zucchine alla brace, foglie aromatiche da agricoltura acquaponica, salsa acidula alla menta e estratto di erbe<sup>7,12</sup>

### Battuta di Manzo — 28€

Salsa bernese, fiori di zucca<sup>1,3,4,7,8,10,11,12</sup>

## CREAZIONE A QUATTRO MANI

### Ceviche Mediterranea — 32€

Crudo di ricciola, estratto di pomodoro, cetriolo e basilico<sup>2,4,10,12</sup>