i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Coperto
Per persona
3

ANTIPASTI

Degustazione di prosciutto
Degustazione di prosciutto selezione Bassiano Riserva, burrata a laccio DOP, sorbetto al pomodoro DOP [3] (SG)
23

Street food stile Romano
Supplì tradizionale, crema di pecorino romano, menta
Fiore di zucca fritto, ripieno di mozzarella e alici, su spinaci e melograno
Filettino di baccalà in tempura, cicoria e ceci
Mozzarella in carrozza, limone e fava tonka
[1-4-9-14] (SL)
23

Tartare di scampi
Tartare di scampi con avocado, mango, caviale di lampone [1-6] (SL-SG)
25

Caprese di ombrina
Ombrina CBT, bufala, pomodori [1-14] (SG)
24

Battuto di fassona
Tartare di manzo, pesca tabacchiera, uovo marinato, insalata di fiori di zucca
[9-13] (SL-SG)
24

Parmigiana di melanzane
Melanzane, mozzarella, pomodoro, Parmigiano Reggiano (3-4-9-14)
22

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

PRIMI

Ravioli
Ravioli del plin cacio e pepe, salsa ai fiori di zucca, piselli, mentuccia [4-9-14]
22

Spaghettone
Spaghettone di Gragnano, aglio, olio e peperoncino, battuto di gambero rosso di Mazara [4-6] (SL)
26

Tubetti
Tubetti di Gragnano ripieni di gambero viola, salsa alla pescatora
[1-2-4-6-8-9-14] (SL)
29

Risotto
Riso Sant'Andrea DOP, chianina, tartufo estivo [12-14] (SL-SG)
25

Tagliolini
Tagliolini fatti a mano con ricci di mare, burro al basilico, parmigiano DOP
[1-2-4-6] (SL)
26

Zuppa
Zuppa di pomodoro e basilico, crostini di pane, parmigiano [14] (SL-SG)
21

Primi della tradizione
A scelta tra:
Amatriciana: guanciale, pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino [3-4]
Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [4-9] (SL)
Gricia: guanciale, pecorino, pepe [4] (SL)
Cacio e pepe: pecorino, pepe [4-9] (SL)
19

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

SECONDI

Filetto di manzo
Filetto di manzo italiano, fondo bruno, patate croccanti [14] (SG-SL)
32

Salmone alla Wellington
Involtino di salmone, spinaci, funghi, salsa allo yuzu, raviolo di bieta [1-4-9]
28

Coniglio alla Royale
Coniglio arrosto, estratto di carote, fondo di pollo [14] (SG - SL)
25

Ricciola in olio cottura
Ricciola CBT, scarola brasata, scalogno ai lamponi [1-5] (SG - SL)
28

Frittura di pesce
Frittura di calamari, gamberi, paranza [1-2-4-6] (SL)
32

Millefoglie di verdure
Millefoglie di patate dolci, barbabietole, patate, sedano rapa, salsa allo zafferano [11-14] (SG-SL)
23

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

CONTORNI

Cicoria
Cicoria ripassata [1-3-9] (SG)
7

Patate
Patate al forno con Caesar dressing [1-9-13] (SG-SL)
8

Insalata
Insalata mista con iceberg, carote, pomodorini, cetrioli (SG-SL)
7

Spinaci
Spinaci ripassati, olio, limone (SG-SL)
7

DOLCI

Tiramisù “I Sofà”
Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini [3-5-9]
15

Lemon curd
Crema al limone, meringa, biscuit al cacao, cialda al cioccolato [4-5-9] (SG - SL)
15

Delizia al limone
Biscotto alla vaniglia, gelato alla camomilla, yuzu, panna cotta alle mandorle, meringa [9] (SL)
15

Foresta nera fragole e cocco
Biscotto al cacao, namelaka al cocco, fragole fresche, sfoglia croccante [4-5] (SL)
14

Nocciola al cubo
Bigné rocher alla nocciola, cremoso al gianduia, pralinato alle nocciole [3-4-5-9]
14

Selezione di gelati
Gelato al cioccolato, nocciola, crema, fiordilatte, fragola, sorbetto al limone [3-4-5-9]
10

Tagliata di frutta esotica e di stagione
10

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, quali:

1 Pesce e prodotti a base di pesce
2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
5 Frutta a guscio
6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
8 Lupino e prodotti a base di lupino
9 Uova e prodotti a base di uova
10 Anidrite solforica e solfiti
11 Soia e prodotti a base di soia
12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13 Senape e prodotti a base di senape
14 Sedano e prodotti a base di sedano

Piatto vegetariano Piatto vegano Senza glutine (SG). Senza lattosio (SL).
Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco (*).
Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco (**).

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

Senza Glutine
Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).
Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Chef
Andrea Galati

isofa.it

facebook.com/isofarome

instagram.com/isofarestaurant

pinterest.com/isofaristorante