

LE INSALATE

Insalata di polpo e seppia con croccante di pane e pesto di zucchine € 16

Cuore di lattuga con pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostino all'olio di oliva e salsa Caesar € 15

Pochette di Caprese con mozzarella di bufala campana e pesto di basilico ✓ € 16

Insalata "I Sofà" con formaggio feta, pomodori datterini, olive di Gaeta, avocado e frutta esotica di stagione ✓ € 15

GLI ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio € 17

Tagliere di salumi e formaggi nostrani del Lazio con mostarda di agrumi e miele d'acacia accompagnato da cornettino con semi di papavero € 16

Involto di salmone affumicato al timo farcito con mousse di caprino e agrumi su insalatina di songino e coulis di lampone € 17

Flan di melanzane e mozzarella di bufala campana con crema di pomodori San Marzano ed emulsione di basilico ✓ € 16

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia;

I PRIMI

Spaghetti alla chitarra con astice e pomodorini datterini •• € 23

Tonnarelli di pasta gialla al cacio e pepe con crema di pecorino romano •• € 17

Paccheri ubriachi all'amatriciana con guanciale di Amatrice, pecorino romano e croccante di pomodoro •• € 17

Tortello ripieno di melanzane affumicate con salsa di pomodoro del piennolo e pesce spada •• € 18

Mezze maniche alla carbonara con guanciale laziale e pecorino romano • € 17

Spaghetti di grano duro trafilati al bronzo con pomodorino fresco e basilico ✓✓ • € 17

Riso con infusione di pomodoro, gamberi scottati e polvere di peperoni cruschi € 19

• Questi piatti si contraddistinguono per l'utilizzo della pasta di Gragnano di semola di grano duro 100% italiano, prodotto a marchio IGP.

•• Questi piatti si contraddistinguono per l'utilizzo della pasta fresca all'uovo.

latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi. Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

I SECONDI

Pescato del giorno.. € 28

Piramide di crostacei con ostriche, scampi rossi, mazzancolle e tartare di tonno € 30

Trilogia di tartare di spigola, salmone e tonno con salsa andalusa al lime, salsa tartare e gazpacho al Jack Daniel's € 26

Tartare di filetto di manzo con battuto di pomodorini su cialda di pasta kataifi € 28

Filetto di Angus con salsa di soia e finocchietto selvatico € 28

IL DESSERT E LA FRUTTA

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini € 11

"Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente € 11

Cheesecake al mango € 11

Crème brûlée croccante di nocciola e cacao € 11

Tortino di mele con pasta sablée accompagnato da gelato alla vaniglia e cannella € 11

Gelati e sorbetti della casa € 10

Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione € 11

✓ Piatto vegetariano ✓✓ Piatto vegano

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e la stagionalità.