

## *Vigilia di Natale*

**24 Dicembre - dalle 19:00 alle 22:30**

Aperitivo con bollicine e trilogia di finger food di pesce  
Cookie ai cereali ripiena di tartare di salmone con spuma al caffè e mandorle  
Tagliolini di cicoria fatti in casa con vongole veraci (aglio, olio e peperoncino) e bottarga di muggine  
Ali di rombo alla griglia con salsa all'arrabbiata e funghi chiodini  
Pavlova al frutto della passione con crema Chantilly e mango  
Panettone di nostra produzione

Adulti € 75 | Bambini fino a 12 anni € 35 | Bevande incluse

## *Pranzo di Natale*

**25 Dicembre - dalle 12:30 alle 15:00**

Aperitivo con bollicine e tris di finger food di carne  
Insalatina di anatra affumicata con puntarelle e spicchi di mandarino  
Tortelli in brodo di carne ripieni di speck e mortadella  
Guancia di vitella brasata al mirto con spuma di patate e veli di polenta  
Tronchetto di castagne con gelatina al rum e croccante al cacao  
Panettone di nostra produzione

Adulti € 75 | Bambini fino a 12 anni € 35 | Bevande incluse



## *Christmas Eve Dinner*

**December 24<sup>th</sup> - from 7pm to 10:30pm**

Aperitifs with sparkling wine and a trio of seafood canapés  
Grain cookie filled with salmon tartare with a coffee and almond mousse  
Homemade chicory tagliolini pasta with clams sautéed in garlic, chilli and olive oil with salted mullet roe  
Grilled turbot wings with a hot tomato sauce and honey mushrooms  
Passionfruit pavlova with Chantilly cream and mango  
Homemade Panettone cake

Adults € 75 | Children up to 12 years old € 35 | Drinks included

## *Christmas Lunch*

**December 25<sup>th</sup> - from 12:30pm to 3pm**

Aperitifs with sparkling wine and a trio of meat-based canapés  
Salad of smoked duck with asparagus chicory and mandarin segments  
Tortelli pasta filled with speck and mortadella in broth  
Veal cheek braised in myrtle with a potato mousse and slivers of polenta  
Chestnut trunk with rum jelly and crispy cocoa biscuit  
Homemade Panettone cake

Adults € 75 | Children up to 12 years old € 35 | Drinks included



**I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace**

Via Giulia 62, 00186 Rome

T + 39 06 68661.846/845

E [isofadiviagiulia@hotel-invest.com](mailto:isofadiviagiulia@hotel-invest.com)

W [isofadiviagiulia.com](http://isofadiviagiulia.com)



# i Sofà

BAR ■ RESTAURANT ■ ROOF TERRACE

