



i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

NEW YEAR'S

Party

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace

Via Giulia 62, 00186 Rome

T + 39 06 68661.846/845

E info@isofa.it

W isofa.it



GRAN GALA DI SAN SILVESTRO 31 DICEMBRE 2019

Ore 19:30

Flûte di champagne accompagnato da macaron salato con caprino, menta, lime; involtino salmone ed alga wakame; gnocco di patate, vitella, tartufo

Ore 20:30

ANTIPASTI

Tartare di gambero, melone invernale, maionese al lime
Parfait di foie gras, pere alla vaniglia, crumble di nocciole e cacao

PRIMI

Tortelli ripieni di crema alle vongole, salsa al prezzemolo, vongole, bottarga di muggine
Risotto al Barolo, crema di Parmigiano Reggiano DOP, scaglie di cioccolato fondente

SECONDI

Astice, mousse di melanzana affumicata, caviale di pomodoro
Sorbetto al mango, prosecco e basilico
Filetto di vitella ai cereali, salsa di Pecorino Ennese DOP, tartufo, porcini alla griglia

DOLCI

Tiramisù ai mirtilli, cioccolato bianco, arancia
Dolci della tradizione natalizia

BEVANDE

Selezione dalle prestigiose etichette cantina I Sofà

ASPETTANDO IL NUOVO ANNO

Brindisi al Nuovo Anno sul Roof Terrace all'ultimo piano (tempo permettendo) con cotechino e lenticchie della tradizione
Caffè con pasticceria mignon

ACCOMPAGNAMENTO MUSICALE DAL VIVO

Durante la serata intrattenimento musicale con piano e sax

Adulti € 330 | Bambini fino a 12 anni € 160 | Bevande incluse

NEW YEAR'S EVE GALA DECEMBER 31ST 2019

7.30 pm

Flûte of Champagne accompanied by savoury macaron with goat's cheese, mint and lime, salmon and wakame seaweed rolls, potato dumplings with veal and truffle

8.30 pm

STARTERS

Prawn tartare, winter melon and lime mayonnaise
Foie gras parfait, pears with vanilla and a hazelnut and cocoa crumble

FIRST COURSES

Tortelli filled with clam cream, parsley sauce, clams and salted mullet roe
Barolo wine risotto, cream of PDO Parmesan cheese and flakes of dark chocolate

SECOND COURSES

Lobster, smoked aubergine mousse and tomato caviar
Mango, prosecco and basil sorbet
Fillet of veal coated in cereals, Ennese PDO goat's cheese sauce, truffle and grilled porcini mushrooms

DESSERTS

Blueberry, orange and white chocolate tiramisù
Traditional Christmas desserts

DRINKS

A prestigious selection from the I Sofà wine cellars

AWAITING NEW YEAR

A toast to the New Year on the Roof Terrace on the top floor (weather permitting) with traditional lentils and spiced cotechino sausage
Coffee with mini pastries

LIVE MUSICAL ACCOMPANIMENT

During the evening there will be musical entertainment on the piano and saxophone

Adulti € 330 | Children up to 12 years of age € 160 | Drinks included