

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

ANTIPASTI

Panzanella al pomodoro, tiepido di baccalà, salsa di Pecorino Romano DOP, menta [1-3-4-10]
20

Foie gras, pan brioche, pere al vino in osmosi, confettura di pere [3-4-10]
28

Tartare di manzo, mousse di arachidi salati, cialda di quinoa (SG) [7]
23

Carpaccio di spigola e zucchine marinate agli agrumi, salsa alle vongole, chips di riso al peperoncino (SG) [2-10]
22

Spuma di carbonara, carciofi alla romana, guanciale croccante, menta (SG) [3-9-10]
16

Tagliere di salumi e formaggi misti, prosciutto di Parma DOP, corallina, salame Milano, speck d'anatra, caciocavallo, caciotta al vino, caciotta pere e miele, crostone di pane e lardo, Pecorino Romano DOP [3-4-10]
20

Parmigiana, melanzane, pomodorini alla brace, mozzarella di bufala (V) [3]
16

PRIMI

Risotto tartufo, granella di nocciola, Parmigiano Reggiano DOP (SG) [3-5]
24

Tortello ripieno di saltimbocca alla romana, burro, salvia, Parmigiano Reggiano DOP, polvere di prosciutto crudo [3-4-9]
22

Fettuccine all'uovo, carciofi, calamaro scottato*, menta [1-3-4-9-10]
20

Zuppa di legumi e verdure di stagione (SG - VV)
16

Spaghettone alla carbonara, guanciale croccante, Pecorino Romano DOP [3-4-9]
18

Gnocchi di patate, ragu di scottona, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP [3-4-9-10]
18

SECONDI

Grigliata di mare (SG) [1-6]

29

Agnello con le erbe, carciofi alla romana, menta, salsa olandese, polvere di olive taggiasche (SG) [3-9-10]

28

Filetto di manzo, infuso di soia e basilico, radici invernali (patate, scorzonera, topinambur e carote) (SG) [10-11]

28

Pancia di maialino, la sua salsa, confettura di Tropea, cipollotti al lampone (SG) [10]

24

Ombrina alla brace, fumo d'erbe di stagione, cicoria ripassata (SG) [1]

28

Crema parmentier, uovo pochè, funghi porcini (SG – V) [3-9]

22

DESSERT

SELEZIONE DEL MAESTRO SAL DE RISO

Millefoglie di melanzane al cioccolato, melanzane, cioccolato al liquore

Concerto [3-4-5-7-9-10-11]

12

Profumo di bosco, biscotto ai fiori di lavanda, mousse ai frutti di bosco

[3-4-5-6-9-10-11]

12

Ricotta pera e cioccolato, mousse cioccolato fondente [3-4-6-7-9-11]

12

Cheese cake, formaggio, frutti di bosco [3-4-5-6-7-9-10-11]

12

SELEZIONE DE I SOFA'

Tiramisù, biscotti Osvego Gentilini [3-4-9]

12

Carpaccio di frutta fresca di stagione (SG)

12

TENTAZIONI

Caprese, mozzarella di bufala, pomodoro grappolo, salsa al basilico (V-SG) [3]
17

Insalata Caesar, dadini di pollo rosolato, bacon croccante, insalata iceberg, crostini di pane saporito, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP [1-3-4-9-10]
18

Clubhouse Sandwich, petto di pollo, pane bianco, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese [4-9]
18

I Sofa Cheeseburger, pane al sesamo*, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, bacon [3-4-10-12]
19

Vsandwich, pane al sesamo*, patè di olive, verdure grigliate, lattuga, pomodori, maionese di pomodori (VV) [4-12]
18

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG)

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

Altre proposte senza glutine sono disponibili su richiesta.

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

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:

- 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

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Executive Chef
Filly Mossucca

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante