

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

**IL NOSTRO MENU
OUR MENU**

Antipasti

Caprese , mozzarella di bufala, pomodoro grappolo, salsa al basilico (V-SG)	15
Bignè al basilico ripieno con baccalà* mantecato e mirtilli	18
Tartare di filetto di manzo con zucchine, zeste di lime e stracciatella	20

Primi piatti

Spaghetti quadro con pomodoro San Marzano, basilico e stracciatella (V)	16
Mezze maniche cacio, pepe, gamberi* e lime	18
Casarecci pomodorini secchi, olive taggiasche, guanciale, cicoria, pecorino Romano	17

Secondi Piatti

Baccalà in tempura* con chips di patate, mojo verde e salsa tzatziki	22
Filetto di manzo al whisky con erbe aromatiche e ratatouille di verdure estive	26
Fagottino di pasta fillo ripieno con verdure dell'orto (V)	18

Dolci

Cheese cake , formaggio, frutti di bosco	12
Tiramisù , biscotti Osvego Gentilini	12
Tagliata di frutta fresca di stagione (SG)	10
Sorbetti e gelati	12

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

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

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

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

Starters

Caprese salad , buffalo mozzarella, vine tomatoes, basil sauce (V-GF)	15
Basil flavored bignè stuffed with salted cod* and blueberries	18
Beef tartare . zucchini, lemon zest, stracciatella	20

First Courses

Squared spaghetti with Sam Marzano tomato, basil and stracciatella (V)	16
Mezze maniche cheese, pepper, shrimps*, lime	18
Casarecci sun-dried tomato, taggiasche olives, bacon, chicory and pecorino cheese	17

Second Courses

Battered salted cod* , potato chips, green mayo and tzatziki	22
Filet of beef , whisky, aromatic herbs, summer vegetable ratatouille	26
Fillo pastry dumpling filled with season vegetables (V)	18

Dessert

Cheesecake , cheese, wild berries	12
Tiramisù , Osvego Gentilini biscuits	12
Seasonal fresh fruit platter (GF)	10
A selection of ice creams and sorbets	12

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free dish (GF)

*Some products may have been frozen at the source or on site.

We kindly inform our guests with food allergies or intolerances that a list of the allergens contained in our dishes is available for consultation.

For further information guests are invited to speak to a member of staff.