

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

BAR MENU

DALLE 12 ALLE 24
FROM 12 P.M. TILL MIDNIGHT

CAFFETTERIA

Espresso	3
Caffè Americano American Coffee	4
Decaffeinato Decaffeinated	4
Caffè d'orzo Barley Coffee	4
Cappuccino	4
Latte Milk	4
Cioccolata Hot Chocolate	5
Camomilla Chamomile Tea	5
Tè e infusi Tea and Infusions	5

ACQUA | Water

Acqua San Benedetto (Still and Sparkling)	5
Acqua Nepi (Lightly Sparkling)	5
Acqua San Pellegrino (Sparkling)	5
Acqua Panna (Still)	5

SOFT DRINK

Succhi di frutta Fruit Juices	6
Fanta Orange Soda	6
Coca Cola	6
Sprite	6
Limonata Lemon soda	6
Tè freddo Iced tea	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Succo di pomodoro Tomato Juice	6
Ginger Ale	6
Ginger Beer	6

BIRRE | Beer

Nastro Azzurro	8
Heineken	8
Ichnusa non filtrata <i>unfiltered</i>	8
Menabrea	8
Corona	8
Artigianale 1851 Blond Ale craft beer	9
Artigianale 1851 Ipa craft beer	9

COCKTAILS

Aperol Spritz	13
(Aperol, Prosecco, Soda)	
Negroni	15
(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)	
Mojito	15
(Havana 3, Zucchero di Canna, Succo di Lime, Menta, Soda)	
Dry Martini	15
(Gin Elephant Navy Strenght, Noilly Prat)	
Americanotto	15
(Punt e Mes, Bitter Campari, Chinotto)	
Margarita	15
(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di Lime, Cointreau)	
Old Fashioned	15
(Maker's Mark, Wild Turkey 101 Proof, Zolletta di zucchero, Angostura)	
Moscow Mule	15
(Beluga Vodka, Succo di lime, Ginger beer)	
Esotico (analcolico)	13
(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco)	
Agrumato (analcolico)	13
(Sciroppo di Pompelmo Rosa, Succo di Cranberries, Ginger Ale, Lime)	
Virgin Mojito	13
(Zucchero di Canna, Succo di Lime, Menta, Soda)	

SPECIAL COCKTAILS

Pink Fizz	16
(Gin Tanqueray n. 10, Sciroppo di Pompelmo rosa, Succo di Lime, Elephant Sloe Gin)	
Don's Special Daiquiri	16
(Appleton 12, Havana 3, Lime, Sciroppo Passion Fruit, Honey Mix)	

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

BAR MENU

DALLE 12 ALLE 24

FROM 12 P.M. TILL MIDNIGHT

BRANDY TEQUILA COGNAC

Tequila Reposado Patron	15
Brandy Torres 15	12
Remy Martin VSOP	18

GIN & TONIC CORNER

Tanquerai N° 10	15
VII Hills	15
Elephant Gin	15
Gin Mare	15
Hendrick's	15

TONICHE | Tonic Water

Schweppes	6
Cortese	6

AMARI

Amaro del Capo	8
Jefferson	10
Limoncello	8
Mirto	8
Di Saronno	8

RUM

Abuelo 7	15
Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	15

WHISKY

Caol Ila 12	17
Oban 14	17
Lagavulin 16	17
Jameson	14
Maker's Mark	15
Nikka From the Barrel	20

VODKA

Belvedere	14
Beluga Noble	14

BOLLICINE | Bubbles

Prosecco Contarini Millesimato Extra Dry	10	30
Prosecco Sup. Sant'Anna Valdobbiadene DOCG		35
Franciacorta La Santarina Brut Blanc de Blancs	15	50
Franciacorta Cellarius Brut		50
Franciacorta Barone Pizzini Golf Brut DOCG		70
Franciacorta Barone Pizzini Rosè		80
Franciacorta Cuvée Prestige Cà del Bosco		80
Ferrari Maximum Brut DOC		50
Champagne Philippe Gonet Brut	15	90
Champagne Baron Fuente Brut		100
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin		140
Champagne Dom Perignon Vintage		300
Champagne Krug Grande Cuvée Brut		350
Champagne Cristal Louis Roederer		300
Champagne Mumm Cordon Rouge Privilege		90
Champagne Taittinger Reserve		100

VINI BIANCHI | White Wines

Gewurstraminer Hofslatter	12	45
Muller Thurgau Cartina di Merano	10	30
Pinot Bianco Riserva Shultauser		40
Chardonnay Bonterra (California)		45
Ribolla Gialla Altùris		35
Chardonnay Casale del Giglio	10	30
Vermentino Vigna'nghena Capichera		75
Pinot Grigio Trentino Doc Villa Vescovile		30
Pecorino Le Vigne di Clementina Fabi		25

VINI ROSATI | Rosé Wines

Scalabrone Bolgheri Antinori	10	35
Legami Collection Frisino IGP		30

VINI ROSSI | Red Wines

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cveic		65
Zifandel 1000 Stories (California)		50
Tempranijo Casale del Giglio	12	45
Dolcetto Diana d'Alba A. Riviera	10	40
Barolo Dagromis Gaja		120
Primitivo di Manduria Talò S. Marzano	10	35
Valpolicella Masi		35
Chianti Classico S. Felice Riserva Il Grigio		45
Brunello di Montalcino Biondi Santi		250

VINI DA DESSERT

Dessert Wine

Dietro L'isola Passito di Pantelleria		10
Domaine Des Schistes Muscat de rivesaltes		10

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

SNACK MENU

Dalle ore 12 alle ore 23

From 12pm till 11pm

DALLA CUCINA | From the Kitchen

Caprese (V-SG/GF) 16 Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi <i>Buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes</i>	Tramezzino Sandwich 9 <i>[soft loaf bread without crust – Italian tramezzino]</i> cotto e formaggio <i>ham and cheese</i> tonno e pomodoro <i>tuna and tomatoes</i>
Insalata Caesar 16 Dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa <i>Grilled chicken dice, iceberg salad, croutons, crispy bacon, parmesan flakes and its dressing</i>	Club Sandwich 18 Pane in cassetta, pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro, lattuga, maionese. Servito con patate fritte (*). White bread, grilled chicken, smoked bacon, egg, tomato, lettuce, mayo. Served with chunky chips (*).
Insalata "I Sofà" (SG/GF) 18 Lattughino, mazzancolle scottate al sesamo tostato, pomodorini, uova sode, salsa Thousand Island <i>Lettuce, prawns with toasted sesame seeds, tomatoes, egg and Thousand Island dressing</i>	Classic Beef Burger 19 Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, maionese. Servito con patate fritte(*). Sesame bread, beef hamburger, lettuce, tomato, red onion, mayo. Served with chunky chips (*).
Prosciutto e mozzarella (SG/GF) 18 Prosciutto crudo e mozzarella di bufala <i>Raw ham and buffalo mozzarella</i>	Cheese Burger 20 Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate dippers (*). Sesame bread, beef hamburger, cheddar cheese, lettuce, tomato, red onion, cucumber. Served with skin-on potato fries (*)
Il Tagliere 18 Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheeses</i>	DOLCI E FRUTTA Desserts and fruit
Lasagna al ragù 15 Sfoglia ruvida artigianale, ragù, besciamella, Parmigiano Reggiano <i>Traditional stretched pasta, bechamel, meat sauce, parmesan</i>	Tiramisu senza glutine gluten free (SG\GF) 10 Brownies con gelato alla crema 10 <i>Brownies with vanilla ice cream</i> Tagliata di frutta fresca di stagione 10 <i>Freshly cut fruit</i>
Parmigiana di melanzane (V) 15 Melanzane del territorio, besciamella, salsa di pomodoro e basilico fresco, mozzarella italiana, Parmigiano Reggiano <i>Italian aubergines, bechamel, tomato sauce with fresh basil, mozzarella, parmesan</i>	GELATO Ice cream 9 Tre palline di gelato a scelta... <i>Three scoops of your choice...</i> Cioccolato <i>Chocolate</i> Fragola <i>Strawberry</i> Nocciola <i>Hazelnut</i> Limone <i>Lemon</i> Crema <i>Vanilla</i> Pistacchio <i>Pistachio</i>

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG).
Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free dish (GF).

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.
Some products may be frozen depending on the availability and season.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.
We inform guests with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

SORBETTO | Sorbet 9

Fragola | *Strawberry*

Limone | *Lemon*

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

SNACK MENU

Dalle ore 12 alle ore 23

From 12pm till 11pm



IL NOSTRI APERITIVI

Our aperitifs

Lo sfizioso 20

Scelta di un drink dal menu servito con:

Choice of a drink from the menu served with:

Patatine, noccioline, olive, pizzette sfoglia mignon, rustici,
Nachos con salse Guacamole, De Queso e Mexican
*Crisps, nuts, olives, mini pizzas and mini puff pastries,
Nachos with Guacamole, Salsa de Queso and Mexican Salsa*

L' Italiano 25

Scelta di un drink dal menu servito:

con tagliere di salumi e formaggi

Choice of a drink from the menu served with:

selection of cold cuts and cheeses