

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Cestino di pane fatto in casa

Pane fatto in casa ottenuto attraverso una attenta selezione di farine locali con una lievitazione di 30 ore

3

ANTIPASTI

Tartarozzo

Tartare di manzo, pane al latte dolce, mousse di pecorino, tuorlo d'uovo marinato e zucchine al tartufo estivo [1-3-4-9-13]

23

Tagliere

Salumi e formaggi laziali con mostarda, marmellatina e miele [3-5]

25

Salmone

Salmone fumé marinato alla barbabietola, verdure croccanti all'aceto, cialda di quinoa e salsa di senape e aneto [1-9-10-13-14] (SL)

23

Cartoccio

Cartoccio di pesce e verdure con salsa di soia e miele [1-4-7-9-11] (SL)

22

Insalata i Sofà

Misticanza, erbe aromatiche, riso nero, frutti esotici, pistacchi, crema di avocado e sfoglie di grano saraceno [5] (VV - SL)

17

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata

PRIMI

Risotto

Risotto al pecorino della Sabina stagionato 6 mesi, crema di mandorle, gambero rosa mantecato con burro al ribes e granella di limoni Amalfitani disidratata [1-3-5-6-10-14]

23

Tagliolini

Tagliolini fatti in casa all'astice con pomodorini vesuviani e pistacchio di Bronte [1-3-4-5-6-9-10-14]

30

Fusillone

Fusillone, pesto di pomodoro datterino giallo e ricotta di pecora, crema al basilico con cialda di pinoli e pecorino romano DOP [3-4-5] (V)

20

Mezze maniche della tradizione

A scelta tra:

Amatriciana: guanciale, pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino [3-4]

Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [3-4-9]

Gricia: guanciale, pecorino, pepe [3-4]

Cacio e pepe: pecorino, pepe [3-4] (V)

19

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata

SECONDI

Seppia

Fettucce di seppie e ortaggi, tuiles di piselli con salsa ai cetrioli, yogurt e carbone vegetale [1-2-3-4-9-10-14]

25

Dentice

Dorso di dentice su insalatina di finocchio, arance e fagiolini profumata al pepe limonato con croccante di olive Taggiasche e maionese agrumata [1-9-10] (SL)

28

Manzo

Filetto di manzo al lardo di Colonnata in salsa all'aceto balsamico, patate e spinaci alla crema di zafferano della Tuscia e taccole al vapore [3-10-13-14]

35

Agnello

Costolette di agnello dorate al mais soffiato, millefoglie di patate alle erbe, insalatina di valeriana e visciole con salsa ai capperi [3-4-5-7-9-10]

29

Melanzana

Sfera di melanzana in pasta kataifi con cuore di provola affumicata e salsa mediterranea [1-3-4-9] (V)

20

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata

CONTORNI

Cicoria

(VV-SL)

8

Spinaci

(VV-SL)

8

Patate nocciola alle erbe

(VV-SL)

8

Insalata verde o mista

(VV-SL)

7

DOLCI

Millefoglie

Millefoglie al muscovado, chantilly e crema alle nocciole [1-3-4-5-9] (V)

12

Tiramisù

Crema al mascarpone, caffè, biscotto “Osvego” Gentilini [3-4-5-9] (V)

12

Semifreddo

Semifreddo al fior di latte e cocco con gelèe al mojito e salsa al passion fruit [1-3-4-5-9-10] (V)

12

Mousse

Mousse alla fragola e vaniglia Bourbon, meringa, croccante di mandorle e crema al limoncello [1-3-4-5-9-10] (V)

12

Tagliata di frutta di stagione (VV – V)

12

Selezione di gelati

Cioccolato, crema, pistacchio, nocciola, fragola, limone [3-4-9] (V) *

10

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'allegato 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

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Senza lattosio (SL).

Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco (*).

Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco (**).

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

Senza Glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante