

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT

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

Uovo

Uovo a 63° su una crema di zucca con croccante al tartufo 

[3-4-5-9]

20

Patata Dolce

Patata dolce ripiena di verdure al vapore con una vellutata di topinambur

[11-14] (SL-SG) 

18

Filetto di Maialino

Filetto di maialino all'erbe c.b.t., con insalatina di indivia belga, mostarda di pere e prugne marinate all'aceto balsamico

[10-11-13-14]

22

Tonno

Tataki di tonno (**) con insalatina di puntarelle e cremoso di bufala

[1-2-3-10-11-12-13]

24

Tagliere

Tagliere di salumi e formaggi del territorio, accompagnati da mostarde e confetture [3-5] (SG)

25

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

PRIMI

Vellutata

Crema di cannellini con legumi e crostini al peperoncino 

[4-5-8-14] (SL)

20

Risotto

Risotto con crema di zucca, capesante (*) e gocce di melograno

[1-2-3-6-14] (SG)

29

Gnocco

Gnocco artigianale di castagne con ristretto di maialino, pecorino di grotta e riduzione di cesanese

[3-4-5-9-10-14]

26

Ravioli

Raviolo di cacio e pepe su crema di carciofi e guanciale croccante

[3-4-7-9]

25

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] 

19

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

SECONDI

Polpette

Polpetta di rapa rossa, quinoa e lenticchie, con insalatina di sedano croccante e guacamole 🌿

[4-5-11-12-13-14] (SL)

20

Baccalà

Baccalà (**) in tempura con crema di pinoli, cipolla caramellata e polvere di olive

[1-2-3-4-5-11]

28

Salmone

Salmone (**) in crosta di erba cipollina, aromatizzata al miele e pepe rosa, finocchio gratinato e maionese agli agrumi

[1-2-3-4-7-9]

26

Anatra

Petto di anatra affumicata al rosmarino con terrina di patate

[3-7-10] (SG)

31

Manzo

Guancia di manzo alle nocciole, con crostino di polenta e broccoli

[3-5-10-14] (SG)

33

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

CONTORNI

Cicoria

Cicoria tradizionale 

[1-2-3-10-14]

8

Broccoli

Broccoletti saltati 

8

Patate

Patate nocciola al forno e aromatizzate all'erbe 

8

DOLCI

Zabaione

Spuma di zabaione al marsala con crumble di frutti rossi 

[3-4-5-9-10]

12

Mousse

Mousse di castagne con gelè di cachi e tuille al cacao 

[3-4-5-9]

12

Tiramisù

Crema al mascarpone, caffè, biscotto “Osvego” Gentilini 

[3-4-5-9]

12

Tartelletta

Tartelletta con cuore di mandarino al Rum e mousse di cioccolato fondente al 75% 

[3-4-5-9-10]

12

Tagliata di frutta di stagione

(SG)

12

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  Piatto vegano  Senza glutine (SG). 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.

Chef
Giuseppe Fiorella

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante