

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Coperto

Per persona

3

ANTIPASTI

Street food stile Romano

Suppli tradizionale, crema di pecorino romano, menta

Fiore di zucca fritto, ripieno di mozzarella e alici, su spinaci e melograno

Filettino di baccalà in tempura, cicoria e ceci

Mozzarella in carrozza, limone e fava tonka

[1-4-9-14] (SL)

21

Tartare di scampi

Tartare di scampi con avocado, mango, caviale di lampone [1-6] (SL-SG)

24

Caprese di ombrina

Ombrina CBT, bufala, pomodori [1-14] (SG)

23

Battuto di fassona

Tartare di manzo, pesca tabacchiera, uovo marinato, insalata di fiori di zucca

[9-13] (SL-SG)

22

Parmigiana di melanzane

Melanzane, mozzarella, pomodoro, Parmigiano Reggiano (3-4-9-14)

20

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

PRIMI

Spaghettone al gambero rosso di Mazara

Spaghettone di Gragnano, aglio, olio e peperoncino, battuto di gambero rosso di Mazara [4-6] (SL)

24

Tubetti al gambero viola di Mazara

Tubetti di Gragnano ripieni di gambero viola, salsa alla pescatora [1-2-4-6-8-9-14] (SL)

25

Risotto al tartufo estivo

Riso Sant'Andrea DOP, chianina, tartufo estivo [12-14] (SL-SG)

25

Tagliolini ai ricci di mare

Tagliolini fatti a mano con ricci di mare, burro al basilico, parmigiano DOP [1-2-4-6] (SL)

25

Zuppa

Zuppa di pomodoro e basilico, crostini di pane, parmigiano [14] (SL-SG)

18

Ravioli cacio e pepe

Ravioli del plin cacio e pepe, salsa ai fiori di zucca, piselli, mentuccia [4-9-14]

19

Primi della tradizione

A scelta tra:

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

Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [4-9] (SL)

Gricia: guanciale, pecorino, pepe [4] (SL)

Cacio e pepe: pecorino, pepe [4-9] (SL) 

18

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

SECONDI

Filetto di manzo

Filetto di manzo italiano, fondo bruno, patate croccanti [14] (SG-SL)

31

Salmone alla Wellington

Involentino di salmone, spinaci, funghi, salsa allo yuzu, raviolo di bieta [1-4-9]

26

Coniglio alla Royale

Coniglio arrosto, estratto di carote, fondo di pollo [14] (SG - SL)

24

Ricciola in olio cottura

Ricciola CBT, scarola brasata, scalogno ai lamponi [1-5] (SG - SL)

26

Frittura di pesce

Frittura di calamari, gamberi, paranza [1-2-4-6] (SL)

28

Millefoglie di verdure

Millefoglie di patate dolci, barbabietole, patate, sedano rapa, salsa allo zafferano [11-14] (SG-SL)

20

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

CONTORNI

Cicoria

Cicoria ripassata

7

Patate

Patate al forno con Caesar dressing [1-9-13] (SG-SL)

8

Insalata

Insalata mista con iceberg, carote, pomodorini, cetrioli (SG-SL)

7

Spinaci

Spinaci ripassati, olio, limone (SG-SL)

7

DOLCI

Tiramisù “I Sofà”

Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini [3-5-9]

15

Cioccolato tropicale

Bavarese al cioccolato con coulis di mango, menta e rum, croccantino gavotte e ciliegie

[4-5-9]

15

Delizia al limone

Biscotto alla vaniglia, gelato alla camomilla, yuzu, panna cotta alle mandorle, meringa [9] (SL)

15

Foresta nera fragole e cocco

Biscotto morbido arrotolato, namelaka al cocco, fragole fresche, croccante di cioccolato fondente [4-5] (SL)

14

Nocciola al cubo

Bigné rocher alla nocciola, cremoso al gianduia, pralinato alle nocciole [3-4-5-9]

14

Selezione di gelati

Gelato al cioccolato, nocciola, crema, fiordilatte, fragola, sorbetto al limone [3-4-5-9]

10

Tagliata di frutta esotica e di stagione

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  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
Andrea Galati

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante