

# 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

## **Lemon curd**

Crema al limone, meringa, biscuit al cacao, cialda al cioccolato [4-5-9] (SG - SL)

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 al cacao, namelaka al cocco, fragole fresche, sfoglia croccante [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](https://facebook.com/isofarome)

 [instagram.com/isofarestaurant](https://instagram.com/isofarestaurant)

 [pinterest.com/isofaristorante](https://pinterest.com/isofaristorante)