

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace

Via Giulia 62, 00186 Rome

T + 39 06 68661.846/845

E isofadiviagiulia@hotel-invest.com

W isofadiviagiulia.com



2019

HAPPY
NEW YEAR

i Sofà

BAR ■ RESTAURANT ■ ROOF TERRACE

GRAN GALÀ DI SAN SILVESTRO 31 DICEMBRE 2018

Ore 19:30

Flûte di champagne accompagnato da tris di finger food: cubotto di pan brioche con alici affumicate e uova di salmone; involtino di spigola con crema alle olive; polpo croccante alla semola

Ore 20:30

ANTIPASTI

Carpaccio di ricciola con ostriche e gamberi su insalatina di pomodori, puntarelle ed aria di yuzu
Foie gras marinato al Porto e mele speziate

PRIMI

Cappellacci al cacao ripieni di carciofi alla Romana con ristretto di zuppa di mare
Risotto al parmigiano, nocciole e tartufo nero

SECONDI

Astice al vapore con cuor di lattuga alla griglia con spuma di bisque e spugna alle fragole
Sorbetto limone e salvia
Agnello alle erbe su salsa datterino e vellutata di mozzarella con corteccia di topinambur

DOLCI

Sfere di mousse allo yogurt con frutti rossi e biscotto morbido al cioccolato
Dolci della tradizione natalizia

BEVANDE

Prosecco *DOCG Valdobbiadene Tenuta Sant'Anna*
Selezione di vini *Casale del Giglio*
Champagne *Philippe Gonet Brut Reserve*

ASPETTANDO IL NUOVO ANNO

Brindisi al Nuovo Anno sul Roof Terrace all'ultimo piano (tempo permettendo) con cotechino e lenticchie della tradizione
Caffè con pasticceria mignon

ACCOMPAGNAMENTO MUSICALE DAL VIVO

Durante la serata intrattenimento musicale con piano e sax

Adulti € 290 | Bambini fino a 12 anni € 140 | Bevande incluse

NEW YEAR'S EVE GALA DECEMBER 31st 2018

7.30 pm

Flute of Champagne accompanied by finger food of pan brioche cube with smoked anchovies and salmon eggs, sea bass roll with olive cream and crispy semolina octopus

8.30 pm

STARTER

Amberjack carpaccio with oysters and prawns on a salad of cherry tomatoes, asparagus chicory and a hint of yuzu

Foie gras marinated in port and spiced apples

FIRST COURSE

Cocoa cappellacci pasta filled with Roman artichokes on a seafood consommé
Parmesan cheese, hazelnut and black truffle risotto

SECOND COURSE

Steamed lobster with grilled lettuce hearts, seafood bisque mousse and strawberry sponge
Lemon and sage sorbet

Lamb with herbs on datterino tomato sauce, cream of buffalo mozzarella and Jerusalem artichoke peel

DESSERT

Spheres of yoghurt mousse with red fruits and a soft chocolate biscuit
Traditional Christmas desserts

DRINKS

Valdobbiadene Tenuta Sant'Anna *DOCG Prosecco*
Selection of *Casale del Giglio* wines
Philippe Gonet *Brut Reserve Champagne*

AWAITING NEW YEAR

A toast to the New Year on the Roof Terrace on the top floor (weather permitting) with traditional lentils and spiced cotechino sausage

Coffee with mini pastries

LIVE MUSICAL ACCOMPANIMENT

During the evening there will be musical entertainment on the piano and saxophone

Adults € 290 | Children up to 12 years old € 140 | Drinks included