

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

N E W YEAR'S E V E G A L A



I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace
Via Giulia 62, 00186 Rome
t + 39 06 68661.846/845
e info@isofa.it
w isofa.it



GRAN GALA DI SAN SILVESTRO **31 DICEMBRE 2021**

ore 19:30

Cialda ai cereali con salmone e mousse di formaggio all'erba cipollina
Bavarese di parmigiano reggiano, gamberi rosa e granella di prosciutto crudo di Parma
Turbante di guanciale con patate morbide tartufate

ore 20:00

ANTIPASTI

Insalatina di astice al vapore, pomodorini e cipolla rossa di Tropea marinata, emulsione di basilico, vellutata fredda di avocado, yogurt greco e cialda di grano
Battuta di manzo, mousse di bufala al limone, pistacchio di Bronte, salsa alle acciughe e capperi di Pantelleria

PRIMI

Risotto alle Saint Jacques, crudo di ostriche, champagne, pesto di clementine e salicornia
Ravioli alle puntine di maiale con patate violette, fonduta di Castelmagno ed erbe

SECONDI

Rombo al lardo di Colonnata su carciofo romanesco e gratin di patate, scampi e il suo ristretto
Sorbetto al limone, melagrana e prosecco
Filetto di vitello alla soia ed erbe aromatiche, tartare di gamberi rossi, purea di sedano veronese e tartufo

DOLCI

Cilindro di cioccolato fondente, chantilly di ricotta alla vaniglia Bourbon,
caramello salato, curd ai lamponi e arachidi

ASPETTANDO IL NUOVO ANNO

Dolci della tradizione natalizia
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

BEVANDE

Selezione dalle prestigiose etichette cantina I Sofà

Adulti € 360 | Bambini fino a 12 anni € 180 | Bevande incluse

NEW YEAR'S EVE GALA **31ST DECEMBER 2021**

7:30 pm

Cereals waffle with salmon and onion cheese mousse
Parmesan cheese bavarese, pink shrimps and grains of Parma ham
Turbant of bacon with truffled soft potatoes

8:00 pm

STARTERS

Steamed lobster salad, cherry tomatoes and marinated red onion from Tropea, basil emulsion,
cold avocado cream, Greek yoghurt and wheat waffle
Beef tartare, buffalo mozzarella mousse with lemon, pistachios from Bronte,
anchovies sauce and capers from Pantelleria

FIRST COURSES

Risotto with Saint Jacques, oysters, champagne, clementines and glasswort pesto
Ravioli with pork tacks and violet potatoes, fondue of Castelmagno cheese and herbs

SECOND COURSES

Turbot with lard from Colonnata on Roman artichoke and potatoes gratin, prawns and their sauce
Lemon sorbet, pomegranate and prosecco
Filet of veal with soy sauce and aromatic herbs, red shrimps tartare, Veronese celery puree and truffle

DESSERTS

Dark chocolate cilinder, ricotta cream with vanilla Bourbon,
salted caramel, raspberry and peanut curd

WAITING FOR THE NEW YEAR

Desserts from the Christmas tradition
Toast to the New Year on the Roof Terrace on the top floor (weather permitting)
with pork sausage and lentils from our tradition
Coffee and petit fours

LIVE MUSIC ENTERTAINMENT

During the evening musical entertainment with piano and sax

BEVERAGES

Selection of prestigious labels from the I Sofà cellar

Adulti € 360 | Children up to 12 years of age € 180 | Drinks included