

i Sofà

BAR ■ RESTAURANT ■ ROOF TERRACE

COCKTAILS / APERITIVI

Aperol Soda
Campari Soda
Vermentino
Cynar Soda
Tandem (Biancosarti, Crodino)

PRE DINNER

Americanotto
(Carpano Antica Formula, Bitter Campari, Chinotto)
Twinkle 2.0
(Vodka Belvedere, Liquore alla Camomilla Franciacorta Cornaletto)
Il Negroni di Ilva
(VII Hills Gin, Bitter Campari, Rabarbaro Zucca, Rubino Martini, Velluto di Amaretto di Saronno)
San Isidro
(Ron Abuelo 7, Liquore al Passion Fruit, Succo di Lime, Ginger Beer)
Kentucky Mule
(Wild Turkey Bourbon, Succo di Lime, Ginger Beer)
Spritz Veneziano
(Select, Vino bianco fermo, Soda)
Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco, Soda)
Negroni
(Bombay Gin, Carpano Antica Formula, Bitter Campari)

CLASSICI

French Connection
(Cognac Courvoisier VS, Amaretto di Saronno)
Panama Mule
(Ron Abuelo 7, Succo di Lime, Ginger Beer)
Eastern Sour
(Maker's Mark Bourbon, Succo di Limone, Succo di Arancia, Orzata)
Manhattan
(Wild Turkey Rye, Martini Rubino, Angostura)
Pornostar Martini
(Vodka Absolut Vaniglia, Passoa, Sciroppo di Vaniglia, Passion Fruit, Champagne Mumm)
Dirty Martini
(Vodka Grey Goose, Dolin Dry, Salamoia di Oliva)
Tommy's Margarita
(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di Lime, Nettare di Agave)
Mojito
(Rum Havana 3, Zucchero di Canna, Succo di Lime, Menta, Soda)

COCKTAIL ESTIVI

Tai Sofà
(Ron Abuelo 7, Rum Appleton 12, Dry Curacao, Angostura, Indigo Syrup, Succo di Lime, Ginger Ale)
Jungle Bird
(Kraken Black Spiced Rum, Campari, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Succo di Ananas)

ANALCOLICI

Esotico
(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco)
Red Passion
(Succo di Cranberry, Ribes, Sciroppo di Fragola, Succo di Limone, Ginger Ale)
Virgin Mojito
(Succo di Lime, Zucchero di Canna, Menta, Ginger Ale)

9 SPECIAL INDIGO RECIPES

Spiced Irish Old Fashioned
(Irish Whiskey Tullamore Dew, Zolletta di Zucchero, Bitter al Peperoncino, Bitter al Cioccolato)
Division Bell
(Mezcal Momento verde, Aperol, Maraschino, Succo di Lime)
Il Conte Panamense
(Ron Abuelo 12, Rubino Martini, Bitter Campari, Chocolate Bitter)
Cucumber Fizz
(Gin Hendrick's, Sciroppo di Cetriolo, Succo di Limone, Soda)
Lady Beluga
(Vodka Beluga Noble, Maraschino, Sciroppo di Rosa, Succo di Limone, Succo di Pompelmo Rosa)

GIN & TONIC CORNER 15

GIN
Sabatini
Berto
VII Hills
Gin del Professore Crocodile
Elephant Gin
Gin Mare
Tanqueray Ten
Hendrick's
Martin Miller's

TONICHE

Schweppes
Fever Tree
Cortese

LIQUORI & DIGESTIVI 10

Amaretto di Saronno
Mirto
Sambuca
Grand Marnier
Cointreau
Liquore alla camomilla
Bailey's
Limoncello
Frangelico
Genziana

AMARI

Lucano
Jägermeister
Fernet Branca
Amaro del Capo
Montenegro
Amaro Quintessentia

VINI LIQUOROSI

Spumante Moscato Dolce Ruinello
Aphrodisium Casale del Giglio
Zibibbo Pacenzia Tenute Orestyadi

DISTILLATI

16 WHISKY
BLENDED SCOTCH WHISKY
Chivas Regal 12
Johnnie Walker Red Label 12
Johnnie Walker Black Label 14
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY
Talisker Skye 15
Oban 14 15
Lagavulin 16 15
Laphroaig 10 16
Caol Ila 12 16
INDIAN WHISKY
Paul John Brilliance 18
IRISH WHISKEY
Jameson 14
Tullamore Dew 14
BOURBON & RYE
Jim Beam 12
Wild Turkey 14
Maker's Mark 15
Knob Creek 16
Wild Turkey Rye 15
TENNESSEE WHISKEY
Jack Daniel's 13
JAPANESE WHISKY
Nikka From the Barrel 20
Nikka Yoichi Single Malt 25
VODKA
Belvedere 12
Grey Goose 12
Beluga Noble 12
TEQUILA & MEZCAL
Tequila Jose Cuervo Silver 13
Tequila Reposado Patron 15
Mezcal Momento - Verde 13
RUM & CACHACA
Abuelo 7 14
Abuelo 12 20
Zacapa 23 20
Diplomatico Reserva 20
Appleton 12 15
Don Q Cask Vermouth 16
Doorly's XO 16
J. Bally Agricole 13
Damoiseau VO 16
Cachaca Avua Prata 13
BRANDY & CALVADOS
Lepanto Gran Reserva 12
Brandy Torres 15 12
Calvados Morin 12
COGNAC & ARMAGNAC
Remy Martin VSOP 18
Courvoisier VS 15
Courvoisier VSOP 18
Samalens Armagnac 15
GRAPPA & PISCO
Shiraz Casale del Giglio 10
Petit Verdot Casale del Giglio 15
Poli di Moscato 13
Casta Castagner 13
Amarone Masi 15
Berta Bric del Gaian 15
Pisco Acholado Tabernero 13

VINI		BOLLICINE		CAFFETTERIA	
BIANCHI		ITALIA		BEVANDE & SUCCHI	
Pinot Grigio DOC	9 30	Prosecco del Doge DOC	10 30	Acqua minerale naturale	4
Chardonnay	9 30	Prosecco DOCG Valdobbiadene Sant'Anna	35	Acqua minerale effervescente	4
Sauvignon	9 30	Spumante Pinot Nero Extra Dry	10 35	Acqua minerale frizzante	4
Petit Manseng	10 35	Franciacorta Cornaleto Brut DOCG	15 50	Spremuta d'arancia	8
		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)		Succhi di frutta	6
ROSSI		Franciacorta Barone Pizzini Brut DOCG	70	Succo di pomodoro	6
Chianti DOCG	9 30	(Chardonnay, Pinot Nero)		Fanta	6
Shiraz	9 30	Franciacorta Barone Pizzini Brut Rosé DOCG	80	Coca Cola	6
Cabernet Sauvignon	10 45	(Chardonnay, Pinot Nero)		Coca Cola Light / Zero	6
		Franciacorta Barone Pizzini Brut Rosé DOCG	80	Sprite	6
ROSÈ		(Chardonnay, Pinot Nero)		Schweppes al limone	6
Albiola	9 30	Franciacorta Cà del Bosco Cuvèe Prestige	80	Ginger Ale	6
		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)		Ginger Beer	6
BIRRE		FRANCIA		Tè freddo - limone	6
ARTIGIANALI		Champagne G.H. Mumm Brut	15 90	Tè freddo - pesca	6
Birra Roma Bionda	9	(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		Crodino	8
(Stile Lager Italiana - Gradi % 5.2)		Champagne Philippe Gonet Brut	90	Cedrata Tassoni	6
Birra Roma Ambrata		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		Sanbitter Bianco	8
(Stile Lager Italiana - Gradi % 5.5)		Champagne Veuve Cliquot Ponsardin	140	Chinotto	6
Dammenipa		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)			
(Stile Ale Luppolata - Gradi % 5.0)		Champagne Bernard Pitois Rosè Brut	150	TEA & COFFEE	
'Na Bio		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		Espresso	3
(Stile Lager Italiana - Gradi % 4.5)		Champagne Louis Roederer "Cristal"	300	Caffè Americano	4
'Na Biretta Rossa		(Chardonnay, Pinot Nero)		Decaffeinato	4
(Stile Lager Italiana - Gradi % 5.5)		Champagne Dom Perignon Vintage	300	Caffè d'orzo	3
Essieweisse		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		Cappuccino	4
(Stile Birra di Frumento - Gradi % 4.8)		Champagne Krug Grande Cuvèe Brut	350	Cappuccino di soia	5
		(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		Latte	3
CLASSICHE				Latte Macchiato	4
(Birre in bottiglia da 33 cl)				Cioccolata	6
Nastro Azzurro				Tè ed infusi	5
(Stile Pilsner Italiana - Gradi % 5.1)				Cornetto	3
Beck's				Fetta di crostata	4
(Stile Pilsner - Gradi % 5.0)					
Menabrea				DOLCI FATTI IN CASA	
(Stile Lager - Gradi % 4.8)				Tiramisù al Caffè con	
Heineken				Biscotti Osvego Gentilini	12
(Stile Pilsner - Gradi % 5.0)				Tagliata di Frutta Esotica & Frutta di Stagione	12

SFIZIOSITÀ E PANINI GOURMET

Dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30

Caprese	16
Mozzarella di Bufala, Pomodoro Grappolo, Salsa al Basilico (V. SG.)	
Insalata Caesar	17
Dadini di Pollo Rosolato, Insalata Iceberg, Crostini di Pane	
Saporito, Bacon Croccante, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP	
Tagliere di Salumi e Formaggi (SG)	17
Classico all'Italiana	18
Prosciutto crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP (SG)	
Clubhouse Sandwich	17
Petto di Pollo, Pane Bianco, Bacon, Uova, Lattuga, Pomodoro, Maionese	
I Sofa Cheeseburger	18
Pane al Sesamo, Hamburger di Manzo, Formaggio Cheddar, Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Cetriolo, Bacon	
Vsandwich	17
Pane al Sesamo, Patè di Olive, Verdure Grigliate, Lattuga, Pomodori, Maionese di Pomodoro (VV)	
Set di Finger food di Carne, Pesce e Vegetariano	18

Dalle ore 12.30 alle ore 00.30 di notte

Maxi Toast Prosciutto & Formaggio	12
Patate Chips	
Sandwich con Insalata di Pollo	15
Uovo sodo, Maionese, Barbecue, Patate Chips	
Sandwich di Tonno	16
Lattuga, Pomodoro, Olio del Lazio, Basilico, Patate Chips	
Sandwich Salmone Affumicato	17
Rucola, Lampone, Lime, Patate Chips	
Sandwich Verdure Grigliate	14
Pesto, Mozzarella, Menta (V), Patate Chips	
(V) Piatto Vegetariano (VV) Piatto Vegano (SG) Piatto Senza Glutine	
Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.	

i Sofà

BAR ■ RESTAURANT ■ ROOF TERRACE