

Menu Servito...Siate Creativi!

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace offre la possibilità ai suoi ospiti di creare un **menù servito** personalizzato con il supporto del nostro Chef.

Di seguito una ricca selezione di **antipasti, primi, secondi e dolci** dalla quale potrete scegliere i vostri piatti preferiti e creare il vostro menù dedicato.

Tutti i menù che comporrete includeranno: **Il benvenuto dello Chef** con flûte di Spumante, rustici e pizzette; **Il pane fatto in casa**; **le acque** San Benedetto naturale e frizzante ed effervescente Nepi; i **vini bianchi e rossi** dalla cantina **Casale del Giglio** e il **caffè**.



Gli Antipasti

Alici al gratin su mousse di melanzane alla norma e le sue chips
Insalata di mare su giardino di verdure
Julienne di calamari alla griglia con salsa di rucola
Cubotto di salmone affumicato con semi di papavero su insalatina di finocchio e arance e mela verde
Spring roll di gamberi e verdure con maionese al pomodoro
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva Casale del Giglio
Carpaccio di melanzane con primo sale e aceto balsamico
Carpaccio di anatra con mesticanza di lampone e salsa al cappuccino
Carpaccio di vitella scottato con mayo alla senape e funghi chiodini
Millefoglie di patate con cheddar e bacon con salsa al pepe Java
Parmigiana di zucchini con menta e gamberi

I Primi

Risotto con cacio, pepe e gamberi
Risotto con zucchini, robiola e zafferano
Risotto con crema di pomodoro datterino, frutti di mare e salsa al prezzemolo
Rigatoni all'Amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino romano
Tortello ripieno di carbonara alla Gricia
Mezza manica con rana pescatrice e salsa al broccolo siciliano
Lasagnetta aperta con salmone e salsa datterino
Paccheri con ragù di Scottona e la sua demi glace
Gnocchi rossi su battuta di olive taggiasche, pomodoro datterino e cozze

i Sofà

BAR • RESTAURANT • ROOF TERRACE

I Secondi

Turbante di orata con gambero rosso e salsa agli agrumi su letto di spinaci
Cartoccio di zuppa di pesce in carta fata
Girella di spigola ripiena di melanzane con panatura alle erbe
Salmone in crosta di couscous su patate affumicate
Filetto di manzo con demi-glace di rosmarino e brunoise di verdure estive
Saltimbocca alla romana rivisitato con purè di patate
Entrecôte di manzo con salsa al vino bianco su insalatina di spinaci
Filetto di vitella in crosta di patate alle erbe con salsa datterino
Rolle di pollo al pane saporito e lime con insalatina
Orto di verdure con verdure cotte, crude e chips

I Dolci

Semifreddo allo yogurt con fragole
Cremoso di mango con crumble al cioccolato
Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini
Tagliata di frutta di stagione ed esotica
Crostatina lemon curd
Millefoglie al cioccolato scomposto
Crumble ai cereali con mouse allo zabaione
Cheesecake ai frutti rossi



Roof Terrace

Durante la stagione estiva, condizioni meteo permettendo, il Roof Terrace può ospitare fino a 80 persone per un menù a buffet con tavoli di appoggio o 40 persone per un menù servito.

Ristorante

Durante l'inverno il ristorante può ospitare fino a 60 persone per un menù a buffet o per un menù servito.