

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo, nocciole del Viterbese, pane fritto, salsa di sedano rapa
[3-4-5-14]
19

Burrata, crema di pomodoro, battuto di gamberi rosa, cialda di grano saraceno
[3-4-6-10]
19

Salmone affumicato fatto in casa, uovo in camicia, salsa all'erba cipollina
[1-3-4-9-10]
18

Mantecato di baccalà, polenta croccante, pomodori confit, salsa al balsamico
(SG)
[1-3-4-10]
18

Tortino di topinambur, crema di patate viola, sfere di ricotta croccanti (V)
[3-4-9]
15

PRIMI

Risotto al Cesanese, crema di zucca, castagne, tartufo (SG) (V)

[3-4-10-14]

19

Paccheri alla ricciola, pomodorini marinati al limone, crema di melanzane, crunchy di olive

[1-3-4-5]

19

Pappardelle al ragù di cinghiale, ginepro, brie

[3-4-9-14]

18

Spaghettono quadrato della tradizione

A scelta tra:

Amatriciana: guanciale, pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino [3-4]

Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [3-4-9]

Gricia: guanciale, pecorino, pepe [3-4]

Cacio e pepe: pecorino, pepe (V) [3-4]

18

SECONDI

Filetto di manzo, salsa ai mirtilli e timo, funghi porcini, patate soffici al guanciale, spinaci saltati

[3-4-9-14]

29

Lombo di agnello in crosta di frutta secca, crema di porri patate e zafferano, carciofi, succo di melagrana (SG)

[3-4-5-13-14]

24

Filetto di branzino, verdure in agrodolce, rosti di patate e mandorle, olivelle della Riviera (SG)

[1-5-9-10-14]

22

Zuppa di pesce e crostacei, cavolo romanesco e viola, croste di pane al burro e alici

[1-2-3-4-6-10-14]

24

Medaglione di verdure, sesamo nero, ricotta, miele, noci, crema di broccoli, sfoglia croccante di grano (V)

[3-4-5-9-14]

18

CONTORNI

Cicoria

(SG) (VV) (SL)

8

Spinaci

(SG) (VV) (SL)

8

Patate nocciola alle erbe

(SG) (VV) (SL)

7

Insalata verde o mista

(SG) (VV) (SL)

7

DESSERT

Soufflè al cioccolato, crema chantilly, lamponi (V)

[3-4-5-9]

12

Tarte brulé alla vaniglia, frutti di bosco (V)

[3-4-5-9]

12

Tiramisù con biscotto “Osvego” Gentilini (V)

[3-4-5-9]

12

Formaggi misti

[3-4-5-12]

12

Tagliata di frutta di stagione (VV)

[5]

11

Selezione di gelati (V) (*)

[3-4-5-9]

10

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. 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

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Chef
Biagio Maiuri

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). 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.

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.