



M E N Ù



Pasqua

AMUSE BOUCHE

Sfera di caciocavallo di Formia soffiata,
sfilacci di maiale speziati
e frutti rossi

ANTIPASTO

Carciofo imbottito con provola e
guanciale di suino Mangalitza su nido di
kataifi e zabaione salato

PRIMO

Ravioli fatti in casa di Pecorino Romano
e favette con ragù di coniglio,
punte di asparagi
e crumble al rosmarino

SECONDO

Lombetto di agnello, verdure croccanti,
tartufo, patata morbida
al Castelmagno con salsa al ginepro
e Cesanese

DOLCE

Millefoglie, cremoso di ricotta e fiori
d'arancio, scaglie di cioccolato e nocciole
del Viterbese tostate

Colomba al cioccolato
Pastiera di grano
Ovetti Pasquali

ADULTI: € 85 BEVANDE INCLUSE
BAMBINI FINO AI 12 ANNI:
SCONTO DEL 30%

Easter

AMUSE BOUCHE

Sphere of caciocavallo cheese from Formia,
spiced shredded pork
and red berries

STARTER

Artichoke stuffed with provola cheese and
pork cheek of Mangalitza on a nest of
kataifi and salted zabaione

FIRST COURSE

Home-made ravioli stuffed with Roman
Pecorino cheese and broad beans served
with rabbit ragout, asparagus tips and
rosemary crumble

SECOND COURSE

Loin of lamb, crunchy vegetables, truffle,
soft potato with
Castelmagno cheese,
juniper and Cesanese wine sauce

DESSERT

Millefeuille, ricotta and orange blossom
cream, chocolate flakes and toasted
hazelnuts from the Viterbese

Chocolate Colomba cake
Pastiera of wheat
Easter eggs

ADULTS: € 85 DRINKS INCLUDED
CHILDREN UP TO 12 YRS:
30% OFF

Via Giulia 62, 00186 Rome
T + 39 06 68661.846/845

i Sofà

BAR • RESTAURANT • ROOF TERRACE

E: info@isofa.it
W: isofa.it