

Caffetteria

Espresso	3
Caffè Americano	4
Decaffeinato	3
Caffè d'orzo	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte scremato o intero	3
Latte di soia	3
Latte senza lattosio	3
Cioccolata	6
Camomilla	5
Tè e infusi	5
Irish Coffee	15



Bevande Analcoliche

Succhi di frutta	6
Spremuta d'arancia	8
Fanta	6
Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Sprite	6
Schweppes Lemon	6
Tè freddo alla pesca Cortese	6
Tè freddo al limone Cortese	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Succo di pomodoro	6
Ginger Ale Cortese	6
Ginger Beer Cortese	6

Birra

Nastro Azzurro	8
Heineken	8
Ichnusa non filtrata	8
Menabrea	8
Corona	8
Artigianale	10

Acqua

Acqua San Benedetto (naturale e frizzante)	5
Acqua Nepi (leggermente frizzante)	5
Acqua San Pellegrino (frizzante)	5
Acqua Panna (naturale)	5

Toniche

Fever Tree Mediterranean	6
Fever Tree Indian	6
Cortese	6

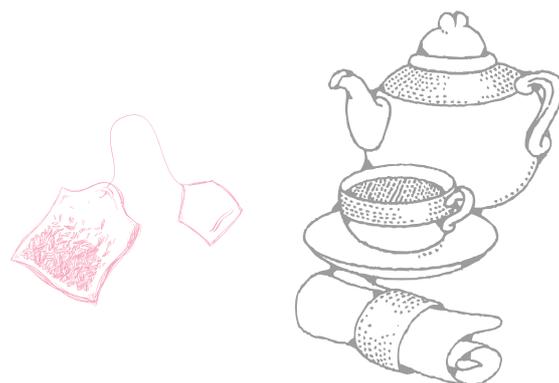
L'ora del tè a Roma

Tè e infusi Dammann* 10

Scelta tra 8 diverse miscele, servite con una selezione di delizie dolci e salate:

- **selezione dolce:** pasticceria secca, pasticceria mignon, muffin e selezione di torte
- **selezione salata:** mini sandwich e qua bao.

* **Tè e infusi Dammann:** Dammann Frères è oggi una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale. La prima azienda a realizzare tè con aromatizzazioni naturali; le sue esclusive miscele di tè, di singole origini e aromatizzati, sono riconosciute tra le più pregiate.



Cocktails

- Aperol Spritz**
(Aperol, Prosecco, Soda)
- Americano**
(Campari, Punt e Mes e Soda)
- Negroni**
(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)
- Manhattan**
(Maker's Mark, Punt e Mes, Angostura)
- Dry Martini**
(Gin Elephant Navy Strength, Noilly Prat)
- Espresso Martini**
(Vodka Stolichnaya, Kahlua, Espresso)
- Daiquiri**
(Rum Veritas, Succo di lime, Sciroppo di zucchero di canna)
- Margarita**
(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di lime, Cointreau)
- Old Fashioned**
(Maker's Mark, Knob Creek Rye, Zolletta di zucchero, Angostura)
- Zubrowka Mule**
(Zubrowka Vodka, Succo di lime, Ginger beer)
- Mojito**
(Havana 3, lime, menta, soda)
- Hugo Spritz**
(Liquore fiori di sambuco, prosecco, menta, lime)

Cocktails Analcolici

- 15 **Esotico** 13
(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di cocco)
- 15 **Agrumato** 13
(Sciroppo di pompelmo rosa, Succo di mirtillo, Ginger Ale, Lime)
- 15 **Estivo** 13
(sciroppo di pesca, succo di arancia, Schweppes Lemon)
- 15 **Floreale** 13
(Sciroppo di rosa, Succo di pompelmo, Schweppes Lemon)

Speciali estivi

- 15 **Afrodite's Kiss** 20
(Vodka Reyka, maraschino, sciroppo di rosa, sciroppo di cetriolo, cranberry, succo di limone)
- 15 **Sunset in paradise** 20
(Brandy Torres, Whisky Black Label, succo di albicocca, cointreau, sciroppo di cannella, limone)
- 15 **Indigo rum fashioned** 20
(Rum Damoiseau, Rum Abuelo7, zolletta di zucchero, chocolate bitter)



Cocktails Speciali

- Indigo Spritz** 17
(Mirto, Franciacorta)
- Roman Lady** 17
(Malfy Gin, Succo di lime, Liquore ai fiori di sambuco)
- Pink Fizz** 17
(Gin Tanqueray n. 10, Sciroppo di pompelmo rosa, Succo di lime, Elephant Sloe Gin)
- Irish Boulevardier** 18
(Whiskey Teeling Single Grain, Carpano Antica Formula, Bitter Gagliardo)
- Yellow Parrot** 18
(Rum Clairin Sajous, Havana 3, Cointreau, Galliano, Succo di limone)
- Smooky Habanero** 18
(Mezcal Momento Verde, Tequila Jose Cuervo Silver, Lime, Sciroppo al habanero, Ginger Beer, Sale Maldon)
- Green Sour** 17
(Zubrowka, Liquore di mela verde, Succo di mela verde, lime, sciroppo di rosa)
- Zombie** 20
(Plantation over proof, Appleton estate, Veritas, Pernod, Falernum, Lime, Granatina, Sciroppo di cannella, Succo di pompelmo e Angostura)

Brandy, Cognac, Calvados

Torres 15	12
Stravecchio Branca	12
Lepanto	14
Courvasier VSOP	18
Hennessy	14
Calvados Morin	12
Pierre Ferrand	15
Martell Cordon Bleu	35

Gin & Tonic

Tanqueray N° 10	15
Vii Hills	15
Elephant Gin	18
Gin Mare	15
Gin Arte	15
Hendrick's	15
Sabatini	15
Elephant Navy Strength	18
Martin Miller's	15
Whitley Neill	15
Plymouth Navy Strength	15
Bombay Sapphire	15
Gordon's	15
Malfy	15
Monkey 47	18



Rum

Abuelo 7	15
Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	18
Zacapa 23	20
Zacapa XO	30
Don Q Vermouth cask finish	17
Doorly's XO	15
Appleton Reserve	12
Kraken Spiced Rum	12
Damoiseau VSOP	18
Clairin Sajous	18
Veritas	12
J. Bally	15

Tequila e Mezcal

Patron Anejo	18
Jose Cuervo Silver	12
Mezcal Momento Verde	13
Don Julio Reposado	15



Amari

Amaro del Capo	8
Jefferson	10
Mirto	8
Di Saronno	8
Formidabile	10
Brancamenta	8
Fernet Branca	8
Rabarbaro Zucca	8
Cynar	8
Unicum	8
Jägermeister	8
Montenegro	8
Lucano	8
Averna	8



Single Malt Scotch Whisky

Talisker Skye	15
Lagavulin 16	18
Oban 14	17
Caol Ila 12	17
Laphroaig 10	15
Glenfiddich 15	18
Ardbeg	18



Tennessee Whiskey

Jack Daniel's	13
---------------	----

Irish Whiskey

Jameson	12
Teeling Single Grain	15

Indian Whisky

Paul John Brilliance	18
----------------------	----

Japanese Whisky

Nikka From the Barrel	20
Nikka Yoichi	25
Nikka Coffey Malt	20

Rye Whiskey

Knob Creek Rye	17
----------------	----

Bourbon Whiskey

Bulleit	14
Woodford Reserve	18
Maker's Mark	16
Jim Beam	12

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label	14
Chivas Regal 12	12

Vodka

Belvedere	15
Reyka	18
Grey Goose	15
Stolichnaya	12
Zubrowka	15

Vermouth & Porto

Martini Ambrato	8
Carpano Antica Formula	10
Bitter Gagliardo	8
Punt e Mes	8
Noilly Prat Original Dry	8
Porto Sandeman	8

Liquori

Frangelico	8
Genziana	8
Kahlúa	8
Galliano	8
Passoã	8
Pernod	8
Cointreau	8
Benedictine	8
Maraschino Luxardo	8
Baileys	8
Sambuca	8
Limoncello	8

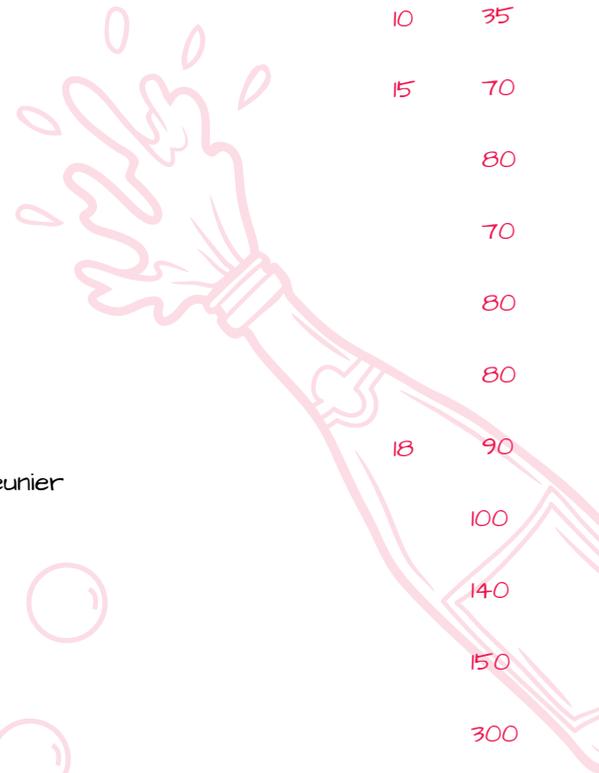


Grappe

Shiraz Casale del Giglio	10
Prosecco Castagner Leon	10
Moscato Poli	12
Amarone Marolo	14
Castagner Leon Riserva	12
Petit Verdot Casale del Giglio	12
Berta Bric del Gaian invecchiata	20

Bollicine

	Calice	Bott.
Prosecco DOCG Tenuta Sant'Anna Regione: Veneto. Vitigno: Glera	10	35
Spumante Duca Rosè Brut Regione: Sicilia. Vitigno: Frappato	10	35
Franciacorta Brut Barone Pizzini Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero	15	70
Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		80
Franciacorta Saten Barone Pizzini Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		70
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco Regione: Lombardia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco		80
Ferrari Perlè Trento DOC Regione: Trentino. Vitigno: Chardonnay		80
Champagne Philippe Gonet Brut Regione: Francia. Vitigno: 60% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier	18	90
Champagne Lanson Black Label Brut Regione: Francia. Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier		100
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Regione: Francia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier		140
Champagne B. Pitois Brut Rosè Regione: Francia. Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay		150
Champagne Cristal Louis Roederer Regione: Francia. Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		300
Champagne Dom Perignon Vintage Regione: Francia. Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay		300



Vini Bianchi

	Calice	Bott.
Anthium Bellone Casale del Giglio Regione: Lazio. Vitigno: Bellone	12	40
Chardonnay Terre del Barolo Regione: Piemonte. Vitigno: Chardonnay	10	30
Sauvignon Alturis Regione: Friuli. Vitigno: Sauvignon Blanc	10	30

Vini Rossi

	Calice	Bott.
Cesanese di Olevano sup. "Silene" Ciolli Regione: Lazio. Vitigno: Cesanese	10	30
Valpolicella Classico Bonacosta Masi Regione: Veneto. Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara	10	35
Rosso di Montalcino Campogiovanni Regione: Toscana. Vitigno: Sangiovese grosso	12	45

Vini Rosati

	Calice	Bott.
Tellus rosato Falesco Regione: Lazio. Vitigno: Sirah	10	30

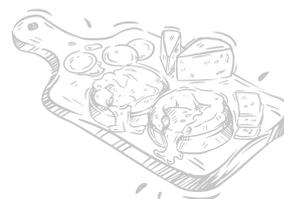
Vini da dessert

	Calice
Aphrodisium Casale del Giglio Regione: Lazio. Vitigno: Petit Manseng/Viognier/Greco/Fiano	10
Zibibbo Florio Regione: Sicilia. Vitigno: Uva Zibibbo	10
Passito di Pantelleria Florio Regione: Sicilia. Vitigno: Moscato d'Alessandria	10



I Classici

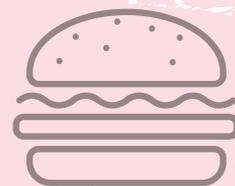
Caprese (3-V)	16
Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi	
Insalata "i Sofà" (4-5-VV)	17
Misticanza, erbe aromatiche, riso nero, frutti esotici, pistacchio, crema di avocado e scaglie di grano saraceno	
Insalata Caesar (3-4-9-10)	16
Dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa	
Prosciutto e mozzarella (3)	18
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	
Pinsa Romana (1-3-4)	15
Pinsa composta da mix di farine, lievitazione 72 ore condita con rugghetta, mozzarella, salmone	
Pinsa composta da mix di farine, lievitazione 72 ore condita con pomodoro, mozzarella	12
Il Tagliere (3-5)	25
Rarità gastronomiche del Lazio, selezione d.o.l.	
Salumi e formaggi laziali con mostarda, marmellatina e miele	
Salmone affumicato con crostini (1-3-4-13)	19
Lasagna al ragù (3-4-9-14)	16
Sfoglia ruvida artigianale, ragù, besciamella, Parmigiano Reggiano.	
Parmigiana di melanzane (3-4-V)	16
Melanzane del territorio, salsa di pomodoro e basilico fresco, mozzarella italiana, Parmigiano Reggiano	
Mezze maniche della tradizione	19
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 (3-4-V)	
Filetto di manzo (SL)	33
con spinaci saltati, patate novelle alle erbe	
Dorso di orata (1-SL)	25
con verdure alla griglia	



I Panini

dalle 12:30 alle 22:00

Club Sandwich (3-4-9-10)	20
Pane in cassetta, pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro, lattuga, maionese. Servito con patate fritte (*).	
Classic Beef Burger (3-4-5-9-10-12)	19
Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, maionese. Servito con patate fritte (*).	
Cheese Burger (3-4-5-9-10-12)	20
Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate fritte (*).	



I Tramezzini

dalle 12:30 alle 24:00

Cotto e Formaggio | Tonno e Pomodoro (1-3-4-9)

Gli Aperitivi

Lo Sfizioso (3-4-9-V)

Scelta di un drink dal menù servito con:

Patatine, noccioline, olive, pizzette sfoglia mignon, rustici, nachos con salse Guacamole, De Queso e Mexican

Il Delizioso (3-4-5-9-11-12-14)

Scelta di un drink dal menù servito con:

2 pz alette di pollo speziate, 2 pz di bocconcini al formaggio, 2 pz di involtini di pasta fillo con verdure, patatine, noccioline, olive

Alette di pollo speziate (5pz) (3-4-5-9)

Involentini di pasta fillo con verdure e aromi (5pz) (3-4-5-9-11-12-14-V)

Bocconcini al formaggio (6pz) (3-4-5-9-V)

HAPPY HOUR

20

22

8

7

7



I Dolci e la Frutta

Tiramisù (3-4-5-9-V)

Crema al mascarpone, caffè, biscotto Osvego Gentilini

Brownies con gelato alla crema (3-4-5-9-11-V)

Torta alle mele (1-3-4-5-9-V)

Tagliata di frutta fresca di stagione (VV)

Gelato (3-4-5-9-V) Tre palline di gelato a scelta...

Cioccolato | Fragola | Nocciola | Limone | Crema | Pistacchio

Sorbetti (3-4-9-V)

Fragola | Limone

12

10

12

12

9

9



Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Senza lattosio (SL)

Senza Glutine (SG)

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento). Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.

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	8	Lupino e prodotti a base di lupino
2	Molluschi e prodotti a base di molluschi	9	Uova e prodotti a base di uova
3	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	10	Anidride solforica e solfiti
4	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	11	Soia e prodotti a base di soia
5	Frutta a guscio	12	Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
6	Crostacei e prodotti a base di crostacei	13	Senape o prodotti a base di senape
7	Arachidi e prodotti a base di arachidi	14	Sedano o prodotti a base di sedano