

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Coperto

Per persona

3

ANTIPASTI

Degustazione di salumi e latticini

Degustazione di salumi e latticini stagionati locali DOP [3] (SG)

24

Street food stile Romano

Supplì tradizionale, crema di pecorino romano, menta

Fiore di zucca fritto, ripieno di mozzarella e alici, su spinaci e melograno

Filettino di baccalà in tempura, cicoria e ceci

Mozzarella in carrozza, limone e fava tonka

[1-4-9-14] (SL)

23

Polpo

Polpo arrosto, salsa alla Luciana e lavanda [2-4-14] (SL)

23

Flan di zucca

Flan di zucca, radicchio, lemongrass e parmigiano [9] (SL)

22

Carpaccio di fassona

Carpaccio di fassona, insalata di puntarelle e balsamico con stracciatella di bufala [1] (SL-SG)

24

Carciofo alla giudia

Carciofo alla giudia, topinambur e mentuccia (SL-SG)

20

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

PRIMI

Fettucelle

Fettucelle di agnello, cannellini, mentuccia romana e pecorino romano DOP
[4-14] (SL)
24

Ravioli

Ravioli del plin cacio e pepe, fiori di zucca e julienne di limone [4-9-14]
22

Fagottelli

Fagottelli ripieni di ricciola, vongole, salsa alla pizzaiola [1-8-9-14] (SL)
26

Risotto

Risotto, scampi, ostriche, champagne e lime [1-2-6-8-10] (SG-SL)
28

Cappellotti

Cappellotti ripieni di castagne, ricotta e parmigiano, salsa di lepre e clementine
[3-4-9-14]
26

Gnocchi

Gnocchi di patate, con ragù di cinghiale [4-14] (SL)
24

Primi della tradizione

A scelta tra:

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

Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [4-9] (SL)

Gricia: guanciale, pecorino, pepe [4] (SL)

Cacio e pepe: pecorino, pepe [4-9] (SL) 

Carbonara vegana: tofu affumicato, crema alla curcuma, mandorle [4-5](SL) 
19

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

SECONDI

Anatra

Anatra con millefoglie di patate (SG - SL)

29

Orata

Saltimbocca di orata, bietoline, tapioca e alghe [1-14] (SG - SL)

27

Sfera di parmigiana

Sfera di parmigiana, ristretto di pomodoro e bufala [3-4-9-14]

22

Filetto di manzo

Filetto di manzo alla cardinale, porcino arrosto e fondo di bosco [10] (SG-SL)

32

Polpetta

Polpetta di manzo allo chardonnay, broccolo romano e la sua salsa [3-9] (SL)

25

Guancia di manzo

Guancia di manzo, amarasche e Barbera con chips e purée di patate [14] (SL)

28

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

CONTORNI

Cicorietta

Cicorietta ripassata

7

Patate

Patate doppia cottura e Caesar dressing [1-3-9] (SG)

7

Insalata

Insalatina invernale spinaciotti, champignon, noci e grana [5]

7

Caponata

Caponata di melanzane e basilico [14]

7

DOLCI

Tiramisù “I Sofà”

Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini [3-5-9]
13

Bavarese

Bavarese tre cioccolati, mango e mandorle [5-9] (SG - SL)
13

Tartelletta

Tartelletta cioccolato bianco e frutti di bosco [4-9] (SL)
12

Millefoglie

Millefoglie, cremoso di pistacchio e coulis di lampone e basilico [4-5-9] (SL)
13

Tagliata di frutta di stagione invernale con banana e rum

12

Gelato

Gelato alla crema, yogurt, fragoline di Nemi e cioccolato [3-5] (SG)
10

Sorbetto

Sorbetto al limone, gelato al fiordilatte e streusel alle mandorle [3-4-5] (SG)
10

Selezione di latticini stagionati e composte

[3]
18

Ciambelline al vin santo

Ciambelline al vin santo e nocciole, zabaione e composta di arance [4-5] (SL)
12

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

Piatto vegetariano  Piatto vegano  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.

Senza Glutine

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.

Chef
Andrea Galati

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante