

i Sofà

BAR • RESTAURANT • ROOF TERRACE



FESTEGGIA

CON NOI

Celebrate

WITH US



CENA DELLA

Vigilia di Natale

24 DICEMBRE 2025 - DALLE 19

Amuse - bouche

ROCHER DI SALMONE, CHEESECAKE E NOCCIOLE

[1-3-5]

Antipasti

FRITTURA TRADIZIONALE DELLA VIGILIA DI NATALE

[4] 

TARTE TATIN DI CARCIOFI, TRIGLIA,
CREMA DI PECORINO E ZAFFERANO

[1-3-4-9]

Primo

BIGOLI ACQUA E FARINA AL BASILICO, FRUTTI DI MARE
E CLEMENTINE

[1-2-6-8-10]

Secondo

CUORE DI BACCALÀ ARROSTO, SALSA ALLA
MUGNAIA E BROCCOLO ROMANO

[1-6-10-14] SL

Dolce

ZUPPA INGLESE, CREMA DI MASCARPONE E ARANCE

[3-4-6-9]

Dolci della Tradizione

[4-5-9] SL

ADULTI € 80 - BAMBINI FINO A 12 ANNI € 56

ACQUA E SELEZIONE DI VINI I SOFÀ INCLUSI



CHRISTMAS EVE

Dinner

DECEMBER 24, 2025 - STARTING FROM 7PM

Amuse - bouche

SALMON ROCHER WITH CHEESECAKE CREAM
AND HAZELNUTS

[1-3-5]

Appetizers

TRADITIONAL CHRISTMAS EVE FRIED DELICACIES
[4] ●

ARTICHOKE TARTE TATIN WITH RED MULLET,
PECORINO CHEESE CREAM AND SAFFRON
[1-3-4-9]

First course

BASIL INFUSED WATER-AND-FLOUR BIGOLI WITH
SEAFOOD AND CLEMENTINES

[1-2-6-8-10]

Second course

ROASTED COD FILLET WITH MEUNIÈRE SAUCE
AND ROMAN BROCCOLI
[1-6-10-14] LF

Dessert

ZUPPA INGLESE WITH MASCARPONE CREAM AND ORANGES
[3-4-6-9]

Traditional desserts
[4-5-9] LF

ADULTS € 80 - CHILDREN UP TO 12 YEARS € 56
WATER AND HOUSE WINES INCLUDED

CENA DI

Capodanno

31 DICEMBRE 2025 - DALLE 19

Amuse - bouche

INSALATINA RUSSA, CALAMARO E DRAGONCELLO
[1-6-9-10]

Antipasti

ROMBO MANTECATO, PAN BRIOCHE, SPUMA AGLI AGRUMI
[1-4-9-14]

BATTUTO DI FASSONA, RISTRETTO DI FICHI SECCHI,
NOCCIOLE E PECORINO DI FOSSA
[3-5-11-13]

Primi

GRAN TORTELLI RIPIENI DI ASTICE, BURRATA E CROSTACEI
[1-2-4-6-10]

TAGLIOLINI AI PORCINI, TARTUFO E TIMO
[3-4-10-14] 

Secondo

INVOLTINO DI RICCIOLA, GAMBERO E CATALANA DI VERDURE
[1-2-6-10]

Dolce

SANT' HONORÉ, CIOCCOLATO BIANCO, GIANDUIA E CARAMELLO
[3-4-5-9]

Dolci della Tradizione
[4-5-9] SL

ADULTI € 230 - BAMBINI FINO A 12 ANNI € 160
ACQUA E SELEZIONE DI VINI I SOFÀ INCLUSI

NEW YEAR'S

Dinner

DECEMBER 31, 2025 - STARTING FROM 7PM

Amuse - bouche

RUSSIAN-STYLE SALAD WITH SQUID AND TARRAGON
[1-6-9-10]

Appetizers

CREAMED TURBOT WITH BRIOCHE BREAD AND CITRUS FOAM
[1-4-9-14]

FASSONA BEEF TARTARE WITH DRIED-FIG REDUCTION,
HAZELNUTS AND FOSSA-AGED PECORINO CHEESE
[3-5-11-13]

First courses

LARGE TORTELLI FILLED WITH LOBSTER, BURRATA CHEESE
AND SHELLFISH
[1-2-4-6-10]

TAGLIOLINI WITH PORCINI MUSHROOMS, TRUFFLE
AND THYME
[3-4-10-14] ●

Second course

AMBERJACK ROLL WITH PRAWN AND VEGETABLE
CATALANA SALAD
[1-2-6-10]

Dessert

SAINT HONORÉ WITH WHITE CHOCOLATE, GIANDUJA
AND CARAMEL
[3-4-5-9]

Traditional desserts

[4-5-9] SL

ADULTS € 230 - CHILDREN UP TO 12 YEARS € 160
WATER AND HOUSE WINES INCLUDED

Allergeni

- 1 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 2 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- 3 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
- 4 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E 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 ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI
- 11 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 12 SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- 13 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 14 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

PIATTO VEGETARIANO 

PIATTO VEGANO 

SG- SENZA GLUTINE

SL - SENZA LATTOSIO

Allergens

- 1 FISH AND PRODUCTS THEREOF
- 2 MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF
- 3 MILK AND PRODUCTS THEREOF
- 4 CEREALS CONTAINING GLUTEN
- 5 NUTS
- 6 CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
- 7 PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
- 8 LUPINE AND PRODUCTS THEREOF
- 9 EGGS AND PRODUCTS THEREOF
- 10 SULFURIC ANHYDRITE AND SULPHITES
- 11 SOY AND PRODUCTS THEREOF
- 12 SESAME AND PRODUCTS THEREOF
- 13 MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
- 14 CELERY AND PRODUCTS THEREOF

 VEGETARIAN DISH

 VEGAN DISH

GF - GLUTEN FREE

LF - LACTOSE FREE

I SOFÀ BAR RESTAURANT & ROOF TERRACE
VIA GIULIA 62, 00186 ROME
+ 39 06 68661 846
INFO@ISOFA.IT
ISOFA.IT