

# 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](https://facebook.com/isofarome)

 [instagram.com/isofarestaurant](https://instagram.com/isofarestaurant)

 [pinterest.com/isofaristorante](https://pinterest.com/isofaristorante)