

# i Sofà

BAR ■ RESTAURANT ■ ROOF TERRACE

# Signature Cocktail

## EBONY AND IVORY

*Roku gin, Luxardo bitter bianco,  
Yuzu, Orange bitter.*

Un leggendario classico rivisitato  
in chiave nipponica.

18



## PARALLEL 45

*Espolon silver, succo cranberry, Ferrari,  
spicchi di lime e menta.*

Fatti conquistare dal seducente  
incontro di due mondi.

18

## ROXANE

*Hennessy vs cognac, Creme de  
Cassis, vermouth bianco,  
Marendry bitter.*

Lasciati ammaliare dall'atmosfera  
bohemien del Moulin Rouge.

18



## BLACK PEARL

*Gosling rum, Falernum, cannella, lime,  
arancia, pompelmo, sciroppo allo zenzero.*

Fresco e inebriante come il canto  
del mare caraibico.

18

## KANSAI MULE

*Umeshu, Jerry Thomas bitter, succo lime,  
Gosling ginger beer.*

Ispirato allo "zoccolo duro" del mule  
con dolci note di frutta.

18



## DOCTOR'S REMEDY

*Bulleit bourbon, Calvados mele, ginger ale,  
Angostura, sciroppo al miele e lime.*

Dall'800 ai giorni nostri, il rimedio del  
dottore placherà la vostra sete.

18

# Classic Cocktail

<b>MARY PICKFORD</b>	15	<b>SAZERAC</b>	17
Rum bianco, succo di ananas, granatina, maraschino		Cognac, assenzio, zucchero, Peychaud's bitter, soda	
<b>MAI TAI</b>	17	<b>APEROL SPRITZ</b>	15
Rum scuro, rum bianco, orange curacao, succo lime, sciroppo di orzata		Aperol, prosecco, soda	
<b>DARK N' STORMY</b>	15	<b>CARDINALE</b>	15
Gosling rum, lime, ginger beer		London dry gin, vermouth dry, Campari	
<b>HORSE'S NECK</b>	15	<b>ROMAN TWIST</b>	16
Cognac, ginger ale, Angostura		Bourbon, Kahlua, succo d'arancia, succo di mone, sciroppo di orzata	
<b>TOMMY'S MARGARITA</b>	15	<b>TRINIDAD SOUR</b>	17
Tequila Espolon Silver, sciroppo di Agave, lime		Angostura bitter, sciroppo di orzata, succo di lime, rye whiskey	
<b>BEE'S KNEES</b>	15	<b>MARTINEZ</b>	16
Dry gin, sciroppo di miele, succo di limone, succo d'arancia		London dry gin, vermouth rosso, maraschino, bitter arancia	

# Mocktail

<b>NEGRONI "0"</b>	13
Gin Tanqueray 0, Martini vibrante, bitter Monin	
<b>GIN TONIC "0"</b>	13
Gin Tanqueray 0, tonica	
<b>NICE SUMMER</b>	13
Succo di ananas, lime, cocco, bitter Monin	



# Whisky

## BOURBON & TENNESSEE

Bulleit	14
Bulleit Rye	14
Eagle Rare	18
Jack Daniel's	14
Knob Straight Bourbon	15
Knob Creek - Rye	17
Maker's Mark	16
Mitcher's	25
Woodford Reserve	17

## GIAPPONESI

Nikka Coffey	20
Nikka From The Barrel	17
Yoichi	25

## IRISH

Tullamore D.E.W.	14
Telling Single Grain	18

## SCOTCH

Black Label	15
Cardhu 12	16
The Dalmore 12	25
Glenfiddich 15	20
The Macallan 12	25

## TORBATI

Ardberg	20
Caoil Ila 12	18
Lagavulin 16	20
Laphroaig	16
Oban 14	20
Talisker	17



# Distillati e Birre

## GRAPPA

Amarone Marolo	14
Berta	20
Moscato Poli	14
Petit Verdot Casale del Giglio	10
Shiraz Casale del Giglio	10

## VODKA

Belvedere (Polonia)	15
Grey Goose (Francia)	15
Ketel One (Paesi Bassi)	14
Tito's (Stati Uniti)	16
42 Below (Nuova Zelanda)	13

## COGNAC & BRANDY

Courviser Vsop	18
Martell Cordon Bleu	35
Hennessy	15
Torres 15	13
Vecchia Romagna 3 Botti	14

## BITTER

Campari	8
E**X**R	10
Luxardo bianco	8
Marendry	8
Petrus blood	8

## LIQUORI DAL MONDO

Ancho Reyes	8
Aperol	8
Apricot Brandy	8
Assenzio	15
Bols Peach	8
Calvados	10
Cherry Heering	10
Cointreau	8
Creme de Cassis	8
Dom Benedictine	8
Frangelico	8
Galliano	8
Kahlua	8
Liquore alla violetta	8
Maraschino	8
Pernod	8
Umeshu	13
Yuzu Ginjo	13

## TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	17
Don Julio Reserve	17
Espolòn Silver	13
Herradura Plata	17
Montelobos	16
Patron Reposado	17
Patron Silver	17

## AMARI

Amaro Milone	10
Amaro di Angostura	10
Baileys	8
Di Saronno	8
Formidabile	10
Genziana	8
Jefferson	10
La Valdôtaine	10
Limoncello di Capri	8
Montenegro	8
Sambuca Molinari	8
Zedda Piras	8
Zucca	8

## GIN E GIN TONIC

	Bicchiere	Con tonica
Bombay Sapphire	12	15
Beefeater	12	15
Boatyard Old Tom	15	18
Copperhead	15	18
Elephant	15	18
Elephant Sloe	15	18
Fabbri	13	16
Hayman's	13	16
Hendrick's	14	17
Mare	14	17
Monkey 47	15	18
Roby Marton	15	18
Roku	13	16
Tanqueray	12	15
Tanqueray 10	13	16

## RUM

Appleton estate	13
Bumbu	16
Clairin	18
Diplomatico	18
Doorly's XO	17
Gosling's	13
Hampden	20
J Bally	15
Matusalem 7	13
Matusalem Platino	13
Plantation Overproof	15
Zacapa	20

## VERMOUTH

Antica Formula Carpano	10
Carlo Alberto Riserva Rosso	10
Carpano	8
Mancino	10
Martini Ambrato	8
Noilly Prat Dry	8
Pilloni	10

## BIRRE

Augustiner Pils	10
Guinness	10
Lisa - Birra del Borgo	10
Nastro Azzurro	8
Moretti Zero - analcolica	8
ReAle Extra - Birra del Borgo	10

# Vini

## ROSSI

	Calice	Bottiglia
Valpolicella Classico Bonacosta Masi	10	35
Regione: Veneto Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara		
Rosso di Montalcino Campogiovanni	12	45
Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese grosso		
Cesanese Casale della loira	12	30
Regione: Lazio Vitigno: Cesanese		
Aglianico "Rubrato" Feudi di San Gregorio	12	35
Regione: Campania Vitigno: Aglianico		

## BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Anthium Bellone Casale del Giglio	12	40
Regione: Lazio Vitigno: Bellone		
Chardonnay Terre del Barolo	10	30
Regione: Piemonte Vitigno: Chardonnay		
Sauvignon Alturis	10	30
Regione: Friuli Vitigno: Sauvignon Blanc		
Fiano di Avellino Feudi di San Gregorio	12	40
Regione: Campania Vitigno: Fiano		

## ROSATI

	Calice	Bottiglia
Tellus rosato Falesco	10	30
Regione: Lazio Vitigno: Sirah		
Calanica Duca di Salaparuta	10	30
Regione: Sicilia Vitigno: Frappato/Nero d'Avola		

## DA DESSERT

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

# Bollicine

	Calice	Bottiglia
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		90
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco		80
Ferrari Perlè Trento DOC Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay		80
Ferrari Maximun Brut Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay	13	60
Ferrari Demi-Sec Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay	13	50
Champagne Philippe Gonet Brut Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay/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

# Caffetteria & Succhi

Espresso	3	Succhi di frutta	6
Caffè Americano	4	Succo di pomodoro	6
Decaffeinato	3	Spremuta d'arancia	8
Caffè d'orzo	4	Fanta	6
Ginseng	4	Coca Cola	6
Cappuccino	4	Coca Cola Zero	6
Latte scremato o intero	3	Sprite	6
Latte di soia	3	Schweppes Lemon	6
Latte senza lattosio	3	Tè freddo alla pesca Cortese	6
Cioccolata calda	6	Tè freddo al limone Cortese	6
Camomilla	5	Crodino	6
Tè e infusi	5	Cedrata Tassoni	6
Irish Coffee	15	Ginger Ale Cortese	6
		Ginger Beer Gosling	6
		Chinotto	6

## Acqua

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

## Toniche

Cortese	6
Double Dutch Skinny	6
Fever Tree Indian	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 gua bao

\* **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.



# Dalla cucina


## I CLASSICI

Caprese (3) 	16
Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi	
Insalata Caesar (3-4-8-9-10-11-13)	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 di Parma e mozzarella di bufala di Battipaglia	
Pinsa romana con salmone e mozzarella (1-2-3-4-6)	15
Mix di farine, lievitazione 72 ore condita con rughetta, mozzarella, salmone affumicato	
Pinsa romana con pomodoro e mozzarella (3-4) 	12
Mix di farine, lievitazione 72 ore condita con pomodoro, mozzarella	
Il Tagliere (3-5)	25
Selezione di rarità gastronomiche del Lazio Salumi e formaggi con mostarda, marmellatina e miele	
Salmone affumicato con crostini (1-2-3-4-6-8-11-13)	19

## PANINI CLASSICI

Club Sandwich (3-4-8-9-10-11-13)	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 (*)	
Cheeseburger (3-4-5-9-10-12)	20
Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate fritte (*)	

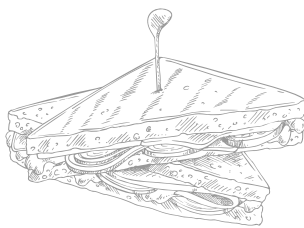
## PANINI GOURMET

Il Pulled Pork (4-5-10-11-12-13)	20
Bun a lievitazione naturale con Pulled Pork, indivia belga, salsa barbecue. Servito con patate fritte (*)	
Il Vegetariano (3-4-5-11-12-14) 	20
Pane tostato con pomodori secchi, melanzane, mozzarella e pesto di basilico. Servito con patate fritte (*)	
Il Gamberetto (1-2-3-4-5-6-9-10-12-13)	20
Pita farcita con insalatina di lattuga, gamberi e 1000 Island dressing. Servito con patate fritte (*)	


## TRAMEZZINI

Cotto e formaggio (3-4-8-9-10-11-13) 9  
Servito con chips di patate

Tonno e pomodoro (1-3-4-8-9-11-13) 9  
Servito con chips di patate




## APERITIVO dalle 12 alle 19


Salutare (4-5-10-11-12-14)  23  
Scelta di un drink dal menu, servito con:  
Pinzimonio con vinaigrette, tris di hummus, grissini e cracker fatti in casa

Sfizioso (1-2-3-4-5-6-8-9-11-12-13) 23  
Scelta di un drink dal menu, servito con:  
Focaccia con straciatella e mortadella, muffin alle olive, panini colorati (salmone, avocado, caprino - pancetta laziale - mousse di formaggio) e bignè ripieno di salsa cacio e pepe

Gustoso (3-4-5-9-11-12-13-14) 23  
Scelta di un drink dal menu, servito con:  
Bocconcini al formaggio, mini involtini primavera, red hot jalapeños, alette di pollo speziate

Alette di pollo speziate (5pz) (3-4-5-9) 8

Involtini di pasta fillo con verdure e aromi (5pz) (3-4-5-9-11-12-14)  7

Bocconcini al formaggio (6pz) (3-4-5-9)  7

Red hot Jalapeños (3-4-5-9-12-13)  7


## DOLCI E FRUTTA


Tiramisù (3-4-5-9)  12  
Crema al mascarpone, caffè, biscotto Osvegio Gentilini

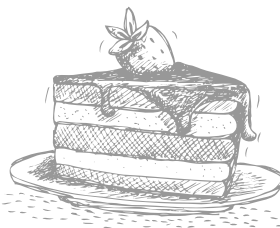
Brownies (3-4-5-9-11)  10  
Servito con gelato alla crema

Torta alle mele (1-3-4-5-9) 12  
Servita con una pallina di gelato alla crema

Tagliata di frutta fresca di stagione  12

Gelato (3-4-5-9)  9  
Tre palline di gelato a scelta: Cioccolato, Fragola, Nocciola, Limone, Crema, Pistacchio

Sorbetto alla fragola o al limone (3-4-9)  9



# Allergeni

Piatto vegetariano 🌱 Piatto vegano 🌿 Senza lattosio (SL)

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.

(\*) 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
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. Anidride solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Senape o prodotti a base di senape
14. Sedano o prodotti a base di sedano

Via Giulia 62, 00185 Roma  
+ 39 06 68661.846/845  
[info@isofa.it](mailto:info@isofa.it)