

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

### **Cestino di pane**

Selezione lievitati ai grani antichi, accompagnati con burro di malga montato aromatizzato.

3

## **ANTIPASTI**

### **Polpo**

Polpo cotto a bassa temperatura, arrostito e servito con asparagi croccanti, aioli torbata e gocce di pomodoro [1-3-10] (SG - SL)

22

### **Crudità di barbabietola**

Crudità di barbabietola con mentuccia romana, uovo pochè, tzatziki e germogli [9-11] (SG - SL)

20

### **Baccalà in tempura\***

Baccalà in tempura con battuto di cicoria e chutney di albicocche [1-4] (SG - SL)

20

### **Vitello tonnato**

Vitello tonnato con soffice tonno al tartufo, capperi ed alici [1-3-9] (SG - SL)

22

### **Battuto di fassona**

Battuto di fassona con mousse alla carbonara, mango e cialda di guanciale

[9-11-13] (SG)

26

### **Ceviche di branzino**

Ceviche di branzino con papaya, stracciatella dell'agro pontino ed insalatina tropicale

[1-3] (SG)

26

### **Tagliere misto**

Selezione di insaccati e latticini stagionati, accompagnati da composte di stagione

[3-5] (SG)

25

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

# PRIMI

## Risotto agli scampi\*

Risotto alla crema di scampi con peperone arrosto e mandorle

[1-3-5-6] (SG)

28

## Cappelletti di spigola

Cappelletti di spigola con ristretto di pomodoro alla curcuma, aglio dolce e basilico

[1-3-4-9] (SL)

29

## Mezzi paccheri

Mezzi paccheri con blend di pomodorini e parmigiano 24 mesi

[3-9-14] (SL)

22

## Fettucelle

Fettucelle con agnello, mentuccia, cannellini e pecorino romano DOP

[3-9-14] (SL)

24

## Primi della tradizione

*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] 

19

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

# SECONDI

## **Anatra**

Anatra glassata al miele e pepe rosa, fondo al timo, flan di broccolo e purè al basilico [4] (SG - SL)

29

## **Salmone**

Salmone arrostito con verdure aromatizzate, gâteaux di patate e suprema di vino ed erba cipollina [1-3-10] (SG - SL)

26

## **Ricciola**

Ricciola di altura alla cacciatora con cime di rapa e cialda di riso [1-3-4-14] (SG)

28

## **Polpetta**

Polpetta al sugo con pomodori, spinaci e pecorino romano DOP [3-9-14] (SL)

23

## **Parmigiana**

Sfera di parmigiana con centrifugato di pomodoro al basilico e mousse di bufala DOP [3-4-9-14]

22

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

# CONTORNI

## Spinaciotti

Burro e parmigiano/olio, sale e limone [3] (SG)

6

## Cicoria

Cicoria ripassata (aglio, olio e peperoncino) (SG - SL)

6

## Patate

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

8

## Insalata

Insalata di frutta e verdura con salsa vinaigrette (SG - SL)

9

# DOLCI

## **Variazione di Sacher**

Pan di spagna al cioccolato con ganache di cioccolato e varie consistenze di albicocca

[5-9] (SG - SL)

13

## **Tiramisù**

Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini [3-4-5-9]

13

## **Tartelletta**

Tartelletta soffice con cremoso al limone, gelato allo yogurt ed ananas

[9] (SG - SL)

12

## **Dolce a sorpresa “I Sofà”**

[9] (SG - SL)

15

## **Tagliata di frutta di stagione ed esotica con salsa alla banana**

(SG - SL)

12

## **Gelato**

Vaniglia/Cioccolato/Fragola/Crema (SG - SL)

7

## **Sorbetto**

Limone/Mango (SG - SL)

10

## **Selezione di latticini stagionati e composte**

[3]

18

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)