

## Siate Creativi!

I **Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace** offre la possibilità ai suoi ospiti di creare un **menù servito** personalizzato con il supporto del nostro Chef Marco Petroni.

Di seguito una ricca selezione di **antipasti, primi, secondi, contorni e dolci** dalla quale potrete scegliere i vostri piatti preferiti e creare il vostro menù dedicato.

Tutti i menù che comporrete includono:

**Il benvenuto dello Chef** con flûte di Spumante con rustici e pizzette calde

**Il pane fatto in casa** al pomodoro, alle patate e ai semi di papavero

**Le acque** San Benedetto naturale e frizzante, effervescente Nepi

**I vini bianchi e rossi** dalla cantina **Casale del Giglio**

**Il caffè**



### Gli Antipasti

Insalatina di polipo e seppie con patate affumicate, pesto e pinoli  
 Morbido e croccante di grana su letto di zucca e salsa tartufata  
 Cornetti di bresaola con grana e salsa alle olive nere  
 Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di Bufala e olio del Lazio  
 Carpaccio di manzo marinato al vino rosso "Merlot Casale del Giglio"  
 Salmone, spada e tonno affumicati su insalata di germogli e burro al caffè  
 Parmigiana di melanzane con crema di pomodori San Marzano al basilico  
 Alici marinate con arancio e limone su melanzane stufate  
 Salmone affumicato in casa su rughetta e salsa lime  
 Mousse di baccalà con crostini e salsa alle olive nere  
 Insalata di cous cous freddo con verdure di stagione e pesto di basilico  
 Insalata di orzo con pomodorini, mozzarella di bufala e salsa di capperi e acciughe  
 Timballo di zucchine e provola affumicata con crema di pomodoro speziato

### I Primi

Ravioli di ricotta e lime con salsa porcini e pachino  
 Orzo mantecato con melanzane e provola affumicata  
 Risotto con vongole veraci ed asparagi  
 Raviolo di ricotta e patate con bottarga e olive nere Itrane  
 Mezze maniche all'Amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino Romano  
 Rigatoni alla Carbonara con guanciale, uova e pecorino Romano  
 Rigatoni alla Gricia con guanciale, pepe e pecorino Romano  
 Schiaffoni con frutti di mare, pomodorini datterini e menta  
 Orecchiette al salmone con capperi e rosmarino  
 Paccheri con crema di scampi e zucchine  
 Bombolotti con moscardini, gamberetti, pachino, olive nere di Gaeta e capperi  
 Pennette al nero con seppie  
 Crespella di ricotta e verdure con crema di parmigiano  
 Mezze penne ai funghi porcini e zeste di limone  
 Timballo di tagliolini allo zafferano e formaggio con crema al Tartufo  
 Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro e ricotta infornata  
 Crespelle con zafferano e grana  
 Trofie al pesto di rughetta e noci  
 Tortelli al cotto e formaggio con panna e radicchio Trevigiano  
 Lasagna con ragù di carne e mozzarella di bufala

## I Secondi

Filetto di orata con gambero rosso e salsa agli agrumi  
 Filetto di manzo al barolo con pinoli e timo  
 Millefoglie di verdure con caprino e crema di pomodoro  
 Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine  
 Stracotto di vitello al forno con salsa ai funghi porcini  
 Saltimbocca alla romana con prosciutto, salvia e salsa al vino bianco  
 Baccalà stufato con capperi, olive nere, pomodoro pachino  
 Filetto di branzino in guazzetto con cremolata di gamberi rossi e semi di papavero  
 Calamari stufati con piselli e carciofi  
 Salmone al pane saporito con crema verde di capperi e prezzemolo  
 Pesce spada alla griglia su salsa di agrumi e finocchio  
 Polipetti in umido con olive, pomodorini pachino e origano  
 Straccetti di vitello con crema di carciofi e scaglie di pecorino Romano  
 Medaglioni maiale con salsa al vino rosso Merlot Casale del Giglio  
 Tagliata di manzo speziata con pomodorini e grana  
 Bocconi di tacchino al limone con zucchine e semi di papavero  
 Pollo alle spezie con patate nocciola e curry Madras  
 Costolette di agnello stufate con alloro e bietina  
 Costolette di agnello panate su polenta morbida alle erbe  
 Battonet di manzo con trito di salvia e zenzero su crema al tartufo

## I Contorni

Patate morbide prezzemolate  
 Patate novelle al forno  
 Patate al pepe rosa  
 Patate gratinate  
 Patate fornarina  
 Pura di patate  
 Patate alla crema  
 Insalata mista  
 Spinaci saltati al burro  
 Bieta padellata all'aglio  
 Cicoria ripassata  
 Fagiolini alla menta  
 Piselli e carote al burro  
 Verdure grigliate al prezzemolo  
 Pomodoro gratinato  
 Carciofo alla giudia

## I Dolci

Morbido ai due cioccolati con fragole e menta  
 Crostata di ricotta  
 Tortino di mele e cannella con salsa alla vaniglia  
 Cheese-cake con salsa ai frutti di bosco  
 Crème Caramel con biscotti Cantucci  
 Tortino al cioccolato con salsa al caramello  
 Tagliata di frutta fresca di stagione  
 Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini  
 Morbido al limone con panna e fragole  
 Panna cotta alla menta con macedonia di pesche  
 Crema bruciata con salsa ai frutti di bosco  
 Mousse ai due cioccolato con sbriciolata di nocciola  
 Crostatine con chantilly e frutta fresca  
 Bigné con crema zabaione  
 Croccante di mandorle con crema alle pere  
 Tortino all' ananas e vino rosso  
 Meringhe con crema di ribes  
 Millefoglie al cioccolato e fragole



## Roof Terrace

Durante la stagione estiva e condizioni meteo permettendo il Roof Terrace può ospitare fino a 80 persone per un menù a buffet con tavoli di appoggio o 40 persone per un menù servito.



## Ristorante

Durante l'inverno il ristorante può ospitare fino a 60 persone per un menù a buffet o per un menù servito.

## In cerca di idee?

Ecco alcuni menù creati dal nostro Chef Marco Petroni a base di carne, di pesce, vegetariano o tipico romano.

### MENU DI TERRA

4 portate

#### Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, pizzette e rustici

Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala e olio del Lazio

Ravioli di ricotta e lime con salsa porcini e pachino

Tagliata di manzo speziata con pomodorini e grana

Patate novelle al forno  
Spinaci saltati al burro

Tortino di mele e cannella con salsa alla vaniglia

Caffè

#### Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa  
al pomodoro, alle patate, semi di papavero

### MENU DI MARE

4 portate

#### Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, pizzette e rustici

Salmone, spada e tonno affumicato su insalatina di germogli e burro al caffè

Schiaffoni ai frutti di mare, pomodori datterini e menta

Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine

Insalata mista aromatica  
Patate morbide prezzemolate

Morbido al limone con panna e fragole

Caffè

#### Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa  
al pomodoro, alle patate, semi di papavero

## MENU VEGETARIANO

4 portate

### Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, rustici vegetariani e pizette

Parmigiana di melanzane con crema di pomodoro San  
Marzano al basilico

Ravioli ricotta e lime con salsa ai funghi porcini e pachino

Millefoglie di verdure con caprino e crema di pomodoro

Fagiolini alla menta  
Patate alla fornarina

Tagliata di frutta fresca di stagione

Caffè

### Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa  
al pomodoro, alle patate, semi di papavero

## MENU ROMANO

4 portate

### Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, bruschette al pomodoro e  
verdure pastellate

Affettati misti con bruschetta al pomodoro

Mezze maniche all' Amatriciana con guanciale, pomodoro  
e pecorino Romano

Saltimbocca alla romana con prosciutto, salvia e salsa al  
vino bianco

Patate alla fornarina  
Cicoria ripassata

Crostata di ricotta

Caffè

### Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa  
al pomodoro, alle patate, semi di papavero