

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Cubi di salmone marinato su insalatina di finocchi, arance e mele con salsa ai lamponi

Mini tartare di manzo con insalatina di carciofi, scaglie di Pecorino Romano DOP e spuma di limone

Paccheri con burrata pugliese, gamberi e fumetto di crostacei *

Tortello di zucca con demi-glacé al tartufo e crema di Parmigiano Reggiano DOP (v)

Turbante di spigola ripieno di caponata con panure alle erbe e salsa datterino

Involtini di saltimbocca alla romana con purè di patate

Millefoglie scomposta di mele al Malaga con salsa inglese

80

Abbinamento vino 3 calici

28

Executive Chef
Filly Mossucca

Sous Chef
Fabiana Loreti

isofadiviagiulia.com

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

Piatto vegetariano (v). Piatto vegano (vv).

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.