



ANTIPASTI STARTERS



Specchio di crudi di mare con battuto di salmone, carpaccio di capesante, gambero rosso (*), scampo (*), tartare di spigola, tartare di tonno e gambero bianco con chips di ravanelli, foglia d'ostrica, uova di wasabi ed uova di salmone

Raw seafood mirror with diced salmon, scallop carpaccio, red prawn (*), Norway lobster (*), tartare of sea bass, tartare of tuna and white prawn with radish chips, oyster leaf, wasabi eggs and salmon eggs



Salmone al gin tonic con salsa di barbabietola, lampone e lime su insalatina di mela verde e frutti rossi

Gin & tonic salmon with beetroot and a raspberry and lime sauce on a green apple and red fruit salad



Capesante scottate al burro di cacao con crema di mango e cialda di riso al cioccolato

Scallops seared in cocoa butter with mango cream and a chocolate rice wafer



Tartare di manzo con brunoise di zucchine, pomodori confit, capperi fritti su crostone di pan brioche e salsa di burrata

Beef tartare with courgette brunoise, confit tomatoes, fried capers on a brioche crostino and burrata cheese sauce



Insalata “I Sofà” con formaggio feta, pomodoro datterino, olive di Gaeta, avocado e mango (v)

“I Sofà” salad with feta cheese, datterino tomatoes, Gaeta olives, avocado and mango (v)

PRIMI
FIRST COURSES



Spaghetto alla chitarra con astice e pomodoro datterino

Chitarra spaghetti with lobster and datterino tomatoes



Risotto Arborio all'acqua di prezzemolo, carpaccio di gambero rosso (*) al lime con cremoso di datterino giallo e rosso

Arborio rice risotto with parsley stock, carpaccio of red prawn (*) and lime and a cream of red and yellow datterino tomato



Mezze maniche cacio e pepe con scampi (*) e lime

Mezze maniche pasta with cacio cheese and pepper sauce with scampi (*) and lime



Rigatoni all'amatriciana con guanciale croccante di Amatrice, pomodoro di Pachino e pecorino romano

Rigatoni pasta all'amatriciana with crispy Amatrice pig's cheek, Pachino tomatoes and pecorino romano cheese



Tagliolino vegetariano con crema di barbabietola, julienne di cavolo cappuccio, zucchini e carote (v)

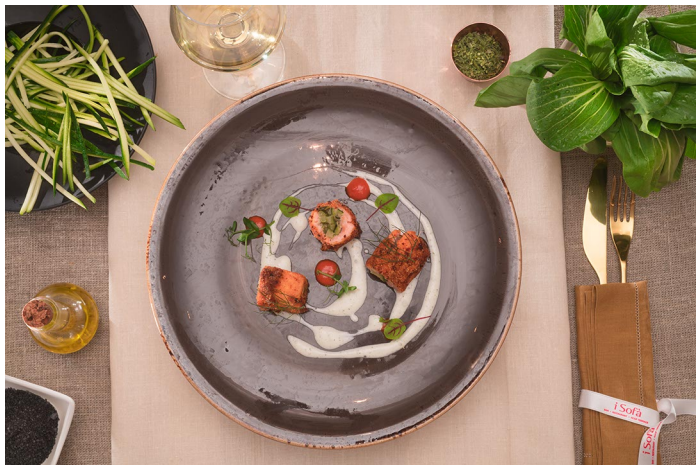
Vegetarian tagliolino pasta with beetroot cream and a julienne of cabbage, courgette and carrot (v)

SECONDI
SECOND COURSES



Pescato del giorno...

Catch of the day...



Roll di salmone al fumo dal cuore di zucchine, panure di pomodoro e mix di erbe accompagnato da salsa allo yogurt

Smoked salmon roll filled with courgettes, tomato panure and a mix of herbs accompanied by a yoghurt sauce



Gazpacho di fragole e basilico con astice al vapore profumato al sale nero alla vaniglia e con stick di patate

Strawberry and basil gazpacho and steamed lobster with vanilla flavoured black salt and potato sticks.



Filetto di vitella alle erbe sfumato allo chardonnay con battuto d'oliva e crema di scorza nera

Fillet of veal with herbs flambéed in chardonnay with olive sauce and cream of black salsify and pak choi



Filetto di manzo con demi-glace di rosmarino e brunoise di verdure estive

Fillet of beef with rosemary demi-glacé and a summer vegetable brunoise



Il mio orto con pure alla carota con verdure cotte, crude e chips vegetali (vv)

My Vegetable Garden with carrot puree, cooked and raw vegetables and vegetable crisps (vv)



Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini

Coffee Tiramisù with Osvego Gentilini biscuits

DESSERT
DESSERTS



Cheesecake ai frutti rossi e cocco

Red fruit and cocoa cheesecake



Crème brûlée con frutta esotica bruciata

Crème brûlée with charred exotic fruit



Crostatina di pasta frolla con lemon curd e meringhette

Shortcrust pastry tart with lemon curd and mini meringues



Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione

Seasonal exotic and fresh fruit platter



Gelati e sorbetti della casa

A selection of ice cream and sorbets

TENTAZIONI
TEMPTATIONS



**Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro grappolo e salsa al basilico
condita con sale ed olio biologico (v)**

Buffalo mozzarella, vine tomato and basil caprese salad dressed with salt and
organic oil (v)



Insalata Caesar con dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane saporito, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e la sua salsa

Caesar salad with cubes of sautéed chicken, iceberg lettuce, savoury croutons, shavings of DOP Parmigiano Reggiano cheese and Caesar dressing



Tagliere di salumi e formaggi con mozzarella di bufala campana DOP

Platter of cheeses and salamis with buffalo mozzarella cheese



Classico all'Italiana con prosciutto crudo di Parma DOP (24 mesi) e mozzarella di bufala campana DOP

Italian Classic with DOP cured parma ham (24 months) and DOP buffalo mozzarella from the Campania region



Clubhouse Sandwich di mare con pane "ciabatta", astice al vapore sale & pepe, insalata iceberg, pomodori e maionese al wasabi

Seafood Clubhouse Sandwich with ciabatta bread, steamed lobster, salt and pepper, iceberg lettuce, tomato and wasabi mayonnaise



I Sofa Cheese Burger con pane al sesamo, hamburger di manzo 160gr, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, bacon e formaggio Cheddar

I Sofa cheeseburger with sesame bread, 160g beef burger, lettuca, tomato, onion, cucumber, bacon and Cheddar cheese



Vsandwich con Pane al sesamo, patè di olive, verdure grigliate (zucchine e melanzane), lattuga, pomodori e maionese di pomodori (vv)

Vsandwich with sesame bread, olive pâté, grilled vegetables (courgettes and aubergines), lettuce, tomato and tomato mayonnaise (vv)



Caffè

Coffee Time

