

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

## ANTIPASTI

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

18

Tagliere di formaggi e salumi con crostoni di pane

16

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

17

Insalatina di misticanza con mele, noci, miele d'arancio e formaggio di bufala (v)

16

Crema di ceci con calamaro scottato, carciofi croccanti e crostini al rosmarino

17

Carpaccio di vitello scottato con funghi chiodini, salsa senape e chips di Topinambur

18

## PRIMI

Linguine alle vongole con crema di broccolo siciliano e granella di pane saporito  
19

Paccheri con burrata pugliese, gamberi e fumetto di crostacei \*  
19

Risotto al cacio e pepe con gamberi \*  
19

Rigatoni all'Amatriciana con guanciale croccante e Pecorino Romano DOP  
17

Mezze maniche alla Gricia con carciofi alla romana  
17

Tortello di zucca con demi-glacé al tartufo e crema di Parmigiano Reggiano  
DOP (v)  
18

Risotto al Barolo con crema di Parmigiano Reggiano DOP e scaglie di  
cioccolato (v)  
17

Vellutata dello Chef (v)  
16

## SECONDI

Pescato del giorno  
28

Turbante di spigola ripieno di caponata con panure alle erbe e salsa datterino  
27

Involtini di saltimbocca alla romana con purè di patate  
25

Costolette di agnello con croccante di pane al Pecorino Romano DOP e salsa di rucola \*  
26

Filetto di manzo affumicato al whisky torbato su cicorietta ripassata  
28

Parmigiana di zucchine al profumo di bosco con funghi chiodini e Taleggio della Valsassina (v)  
23

# DESSERT

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini

12

"Sanpietrino" morbido al cioccolato con cuore fondente

12

Fagottino con pere, cioccolato e cannella

12

Crème brûlée con croccante alla nocciola e cacao

12

Millefoglie scomposta di mele al Malaga con salsa inglese

12

Tagliata di frutta esotica e frutta fresca di stagione

12

## TENTAZIONI

Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro grappolo e basilico, condita con sale e olio extravergine di oliva biologico

15

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

16

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

17

Clubhouse Sandwich con pane al sesamo, carpaccio di vitella scottato, rucola, taleggio e senape

17

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

17

Vburger con pane al sesamo, burger di soia 160gr, lattuga, pomodoro, cipolla e cetriolo (vv)

17

Regina Margherita con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (v)

14

Executive Chef  
Filly Mossucca

Sous Chef  
Fabiana Loreti

[isofadiviagiulia.com](http://isofadiviagiulia.com)

 [facebook.com/isofarome](https://facebook.com/isofarome)

 [instagram.com/isofarestaurant](https://instagram.com/isofarestaurant)

 [pinterest.com/isofaristorante](https://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.