

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

New Year's Eve
GALA

2023

New Year's Eve Gala

7.30 pm

Amuse Bouche

Prawn wrapped in lard and kataifi pastry with avocado sauce
Rocher of lemon and chive scented ricotta cheese filled with smoked salmon and wrapped in hazelnut crumbs
Crunchy corn basket with red chicory and Brie cheese

8 pm

Starters

Red prawns and clementine tartare on pink pepper marinated artichoke with citrus fruits scented buffalo mozzarella cream, Riviera olives coral and raspberry
Flan with porcini mushrooms and lentils from Onano on a fondue of Bitto cheese with smoked raw game and truffle sauce

First Courses

Creamed in lobster butter Carnaroli rice with prawns, pomegranate, pistachio crumble, crustaceous and tomato bisque
Beef stuffed ravioli pasta with pecorino DPO fondue, annurca apple, ponzu sauce and hazelnuts from Viterbo

Second Courses

Umbrine in a crunchy fillo pastry crust with topinambur cream, clams sauce and parsley gel
Lemon and maracuja sorbet
Fillet of veal with scallop tartare, soft purple potatoes, smoked aubergines and lemon thyme scented tuiles

Desserts

Chestnut mousse with dark chocolate flakes and puffed corn on sabayon with muscovado sugar

Waiting for the New Year

Toast to the New Year on the Roof Terrace on the top floor (weather permitting) with cotechino and traditional lentils
Dessert from the tradition
Coffee with mignon pastries

Live Musical Accompaniment

During the evening musical entertainment with piano and sax

Adults € 390 | Children up to 12 years € 190 | Drinks included

Gran Galà di San Silvestro

Ore 19:30

Amuse Bouche

Roll di gambero bardato al lardo con pasta kataifi e salsa di avocado

Rocher di ricotta al limone ed erba cipollina con cuore di salmone
affumicato e impanatura di nocciole

Cestino di mais croccante con radicchio e Brie

Ore 20:00

Antipasti

Tartare di gamberi rossi e clementine su carciofi marinati al pepe rosa
con crema di bufala agrumata, corallo alle olive della Riviera e coulis ai lamponi

Soffice ai porcini e lenticchie di Onano su fonduta di Bitto
con crudo di selvaggina alle erbe fumé e rustica di tartufo

Primi

Riso Carnaroli mantecato al burro d'astice con scampi, melagrana,
crumble di pistacchio, ristretto di crostacei e pomodoro Vesuviano

Ravioli con tenero di manzetta, crema di pecorino DOP, mela annurca,
salsa ponzu e nocciole di Viterbo

Secondi

Ombrina in crosta di spaghetti di fillo croccante con purea di topinambur,
salsa alle vongole veraci e gel di prezzemolo

Sorbetto al limone e maracuja

Filetto di vitello con battuto di capasanta, morbido di patate violette,
melanzana affumicata e tuiles al timo limonato

Dolci

Mousse di castagne con tegole di cioccolato fondente e mais soffiato
su zabaione allo zucchero delle Mauritius Muscovado

Aspettando il Nuovo Anno

Brindisi al Nuovo Anno sul Roof Terrace all'ultimo piano
(tempo permettendo) con cotechino e lenticchie della tradizione

Dolci della tradizione natalizia

Caffè con pasticceria mignon

Accompagnamento musicale dal vivo

Durante la serata intrattenimento musicale con piano e sax

Adulti € 390 | Bambini fino a 12 anni € 190 | Bevande incluse

I SOFÀ BAR RESTAURANT & ROOF TERRACE
VIA GIULIA 62, 00186 ROME
T + 39 06 68661.846/845
E INFO@ISOFA.IT
W ISOFA.IT

