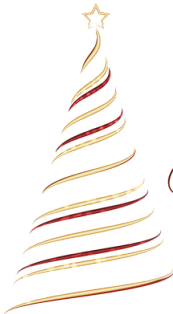




I SOFÀ BAR RESTAURANT & ROOF TERRACE  
VIA GIULIA 62, 00186 ROME  
T + 39 06 68661.848/845  
E INFO@ISOFA.IT  
W ISOFA.IT



*Merry  
Christmas*

**i Sofà**

BAR • RESTAURANT • ROOF TERRACE

## VIGILIA DI NATALE

---

24 Dicembre - dalle 19:00

Bollicine con finger food

Salmonato marinato alla barbabietola con verdure croccanti all'aceto di lampone, salsa di avocado e cialda di quinoa

Cortece di grano duro, ali di razza, vongole veraci, pomodorini marinati e broccoli romaneschi sauté

Millefoglie di baccalà e patate con indivia belga al carbone su vellutata di zucca invernale

Sablé alle castagne con mousse di ricotta al miele e noci

Dolci della tradizione

Adulti € 75 | Bambini fino a 12 anni € 35 | Bevande incluse

## PRANZO DI NATALE

---

25 Dicembre - dalle 12:30

Bollicine con finger food

Cheesecake di caprino e granella di pistacchio su taralli con culatello, pancetta stecata e salsa al balsamico

Paccheri di Gragnano con agnello profumato al timo e salsa cacio e uovo

Guancia di vitello brasata al Barbera con scaglie di mais, crema di porri e sedano rapa

Sandwich di panettone fatto in casa al cioccolato con crema al mascarpone e salsa alla vaniglia bourbon

Dolci della tradizione

Adulti € 75 | Bambini fino a 12 anni € 35 | Bevande incluse

## CHRISTMAS EVE

---

December 24th - from 7 pm

Prosecco and finger food

Beetroot marinated salmon and crunchy vegetables with raspberry vinegar, avocado sauce and quinoa water

Bark of durum wheat, ray wings, clams, marinated tomatoes and sautéed Roman broccoli

Millefeuille of cod and potatoes with Belgian endive cooked in charcoal on a fondue of winter pumpkin

Chestnuts sablé with mousse of ricotta cheese, honey and walnuts

Desserts from the tradition

Adulti € 75 | Children up to 12 years of age € 35 | Drinks included

## CHRISTMAS

---

December 25th - from 12.30 pm

Prosecco and finger food

Cheesecake of goat cheese and pistachio grain on taralli with culatello, battered bacon and balsamic dressing

Paccheri pasta from Gragnano with thyme scented lamb and cheese and egg sauce

Barbera braised veal cheek with corn flakes and leek and celeriac cream

Sandwich of chocolate homemade panettone with mascarpone cream and vanilla bourbon sauce

Desserts from the tradition

Adulti € 75 | Children up to 12 years of age € 35 | Drinks included

