

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

ANTIPASTI

Cervo

Crudo di cervo marinato, mantou nero con crema di marroni, salsa al ribes e corallo allo zafferano [1-3-4-5-11]

23

Salmone

Salmone affumicato fatto in casa, crema di barbabietole viola allo yogurt, zeste di arancia al brandy e miele, cialda ai semi e pepe rosa [1-3-4-5-10-11-12] (SG)

22

Baccalà

Baccalà al vapore con salsa di zucca profumata allo zenzero, emulsione di prezzemolo e sfoglie di grano saraceno croccanti [1] (SG - SL)

20

Tomino

Tomino, pere e pane alle noci in pasta fillo con salsa di melanzane e pomodoro essiccato [3-4-5] (V)

19

Tagliere D.O.L. rarità gastronomiche del Lazio

Salumi e formaggi laziali con mostarda, marmellatina e miele [3-5] (SG)

23

Cartoccio

Fritto misto con maionese al lime

(baccalà, mozzarella in carrozza, carciofi, broccoli romaneschi, zucchine, salvia, mela) [1-3-4-7-9-10]

22

PRIMI

Paccheri

Paccheri con crema di ceci alla curcuma, polpo, salsa alle olive e crumble di rosmarino [1-2-3-4-6-10-14]

21

Risotto

Riso Carnaroli al Tempranijo con burrata d'Andria, mirtili e granella di San Daniele [3-10-14] (SG)

20

Tagliatelle

Tagliatelle all'uovo con ragù di cinghiale, castagne e fonduta di Castelmagno [3-4-5-9-10-11-14]

20

Mezze maniche della tradizione

A scelta tra:

Amatriciana: guanciale, pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino [3-4]

Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [3-4-9]

Gricia: guanciale, pecorino, pepe [3-4]

Cacio e pepe: pecorino, pepe [3-4] (V)

19

SECONDI

Maialino

Sella di maialino al mirto, patate al cartoccio con panna acida al cardamomo e purea di castagne [3-5-10-14] (SG)

26

Manzo

Filetto di manzo marinato ai quattro pepi, chips di mais, spinaci saltati, mantecato di sedano rapa e mele [1-10-14] (SG)

32

Ombrina

Dorso di ombrina in manto di lardo di Colonnata, bisque al vino rosso, patate morbide all'erba cipollina e cavolo nero croccante [1-10-14] (SG SL)

26

Branzino

Filetto di branzino su purea di topinambur e patata viola croccante, lenticchie fritte e salsa verde [1-3-4-10]

25

Borragine

Flan di borragine, porri e patate su fonduta all'erborinato e croccante di peperone [3-4-9] (V)

20

CONTORNI

Cicoria

(SG) (VV) (SL)

8

Spinaci

(SG) (VV) (SL)

8

Patate nocciola alle erbe

(SG) (VV) (SL)

8

Insalata verde o mista

(SG) (VV) (SL)

7

DOLCI

Millefoglie

Millefoglie al muscovado, chantilly e crema alle nocciole [1-3-4-5-9] (V)
12

Cous Cous

Tortino tiepido di cous cous, cuore di cioccolato bianco, mandorle, frutti di bosco e acqua di amarene [1-3-4-5-9] (V)
12

Tiramisù

Crema al mascarpone, caffè, biscotto "Osvego" Gentilini [3-4-5-9] (V)
12

Zabaione

Zabaione al bicchiere con frutti di bosco e crumble al cacao amaro [1-3-4-9-10] (V)
12

Tagliata di frutta di stagione (VV – V -SG)

11

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011, quali:

- 1 Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 4 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 5 Frutta a guscio
- 6 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 7 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 8 Lupino e prodotti a base di lupino
- 9 Uova e prodotti a base di uova
- 10 Anidrite solforica e solfiti
- 11 Soia e prodotti a base di soia
- 12 Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 13 Senape e prodotti a base di senape
- 14 Sedano e prodotti a base di sedano

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Senza glutine (SG). Senza lattosio (SL).
Prodotto surgelato all'origine o congelato in loco (*).
Prodotto acquistato fresco ma abbattuto in loco (**).

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Chef
Biagio Maiuri

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante