

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Coperto

Per persona

3

ANTIPASTI

Street food stile Romano

Supplì tradizionale, crema di pecorino romano, menta

Fiore di zucca fritto, ripieno di mozzarella e alici, su spinaci e melograno

Filettino di baccalà in tempura, cicoria

Mozzarella in carrozza, limone e fava tonka

Pane fritto e limone

[1-4-9-14] (SL)

23

Degustazione di formaggi, composte e prosciutto crudo di Bassiano Riserva

Blu di bufala

Cacio de Roma

Buono della Toscana

Pecorino romano DOP Coccia Nera

Accompagnati da composte di stagione

[3] (SG)

25

Bocconcini di agnello arrosto

Bocconcini di agnello con cicoria ripassata, salsa all'uva e spugna di pane

[10] (SL-SG)

22

Carpaccio di dentice

Carpaccio di dentice servito con panzanella romana e capperi**

[1-4-10] (SL)

24

Flan di castagne e uovo poché 🍷

Tortino soffice di castagne, uovo poché, salsa al tartufo invernale e granella di

ceci

[9] (SG-SL)

21

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

PRIMI

Triangolini farciti e Parmigiano 24 mesi

Raviolo ripieno di manzo e prosciutto di Parma con salsa al Parmigiano Reggiano DOP [3-9-10-14]

22

Tubetti in zuppa di pesce

Tubetti di Gragnano, risottati in zuppa di pesce, serviti con sashimi di ombrina** [1-2-4-6-8-10-14] (SL)

28

Risotto alla zucca, Castelmagno e speck d'anatra

Risotto S. Andrea, mantecato con vellutata di zucca mantovana, salsa al Castelmagno, pioppini e speck d'anatra fatto in casa [3-10-14] (SL-SG)

25

Spaghettoni al ragù di chianina

Spaghettoni di Gragnano, ragù di chianina e Parmigiano Reggiano DOP [4-10-14]

23

Fettuccina ripiena, lenticchie e cavolo toscano

Vortice di pasta ripiena di genovese, servita su crema di lenticchie con cavolo toscano saltato e salsa Pecorino Fossa [3-9-10-14] (SL)

24

Zuppa di pomodoro🍅

Zuppa di pomodoro e basilico, servita con crostini di pane e parmigiano (SL - SG)

21

(variante su richiesta con aggiunta di gambero) **(SL - SG)

26

Primi della tradizione

A scelta tra:

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

Carbonara: spaghetti alla chitarra, guanciale, uova, pecorino, pepe [4-9] (SL)

Gricia: mezze maniche, guanciale, pecorino, pepe [4] (SL)

Cacio e pepe: tonnarello, pecorino, pepe🌿 [4-9] (SL)

19

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

SECONDI

Baccalà alla romana

Cuore di baccalà impanato e fritto servito su un ristretto di pomodoro datterino e insalata di puntarelle*

[1-2-4-9-10-14] (SL)

26

Filetto di manzo e melanzana balsamica

Filetto di manzo italiano, servito su una melanzana all'aceto balsamico e salsa alla senape

[10-11-14] (SL-SG)

32

Pollo alla cacciatora e cardoncelli

Bocconcini di pollo alla cacciatora, funghi cardoncelli arrostiti e purè di patate

[10-11-14] (SL-SG)

25

Ratatouille di verdure 🌿

Zucchina ripiena di verdure di stagione servita su una vellutata di cavolfiore e fondo di verdure

[14] (SL-SG)

21

Bollito alla Picchiapò e carciofo

Lesso di guancia di manzo italiano, salsa di pomodoro, basilico, pepe e maggiorana, servito con carciofo alla romana arrostito

[10-14] (SL-SG)

28

Arrosto di vitello alle castagne e Barbera

Rollè di vitello ripieno di castagne con polenta scottata e spinaciotti

[9-10-14] (SL -SG)

27

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

CONTORNI

Patate 🌿

Patate novelle e Caesar dressing
(SL-SG)

8

Spinaci 🌿

Spinaci saltati con uvetta e pinoli
(SL- SG)

8

Radicchio

Radicchio brasato all'aceto balsamico e lardo di Colonnata
[10] (SL- SG)

9

Carciofi 🌿

Carciofi alla romana o alla giudia
(SL- SG)

9

DOLCI

Tiramisù “I Sofà” 🌿

Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini

[3-4-5-9]

15

Torta cioccolato e arancia 🌿

Trancio di brownie al cacao, namelaka al cioccolato, croccante alle nocciole, coulis all’arancia

(SL-SG)

[5-9]

15

Strudel di mele e crema inglese 🌿

Strudel tradizionale pasta brisée ripiena alle mele, cannella, pinoli e uva passa, servito con crema inglese

[3-4-5-9]

15

Cheesecake stile New York 🌿

Cheesecake al formaggio cotta tradizionale newyorchese, servita on frutti di bosco

[3-4-5-9]

14

Pasticceria assortita 🌿

Scigno di pasticcini misti serviti con un calice di vino

[4-5-9] (SL)

12

Tagliata di frutta di stagione 🌿🌿

10

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 🌱 Piatto vegano 🌱 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.

Senza Glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Chef
Andrea Galati

isofa.it



facebook.com/isofarome



instagram.com/isofarestaurant



pinterest.com/isofaristorante