

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

**MENU BAR  
SNACKS & DRINKS**

## APERITIVI APERITIFS

Aperol Soda	9
Campari Soda	9
Vermuttino	9
Cynar Soda	9

## COCKTAILS

### PRE-CENA PRE-DINNER

Americano alla Giudia Martini Rubino, Campari, Cynar, Soda	14
Hugo Liquore Fiore di Sambuco, Menta, Lime, Prosecco, Soda <i>Elder's Flower Liqueur, Mint, Lime, Sparkling Wine, Soda Water</i>	14
White Negroni Biancosarti, Martini Ambrato, Gin, Bitter Limone <i>Biancosarti, Martini Ambrato, Gin, Bitter Lemon</i>	14
Fizzato del Negroni Gin, Sciroppo HomeMade Mi TO, Succo di Limone, Soda <i>Gin, HomeMade Syrup Mi TO, Lemon Juice, Soda Water</i>	14

## **CLASSICI CLASSICS**

Dark 'N'Stonny Dark Rhum, Succo di Lime, Ginger Beer <i>Dark Rhum, Lime Juice, Ginger Beer</i>	15
Pisco Sour Pisco Acholado, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Albume <i>Pisco Acholado, Lime Juice, Sugar Syrup, Albumen</i>	15
Tommy's Margarita Tequila Blanco, Succo Lime, Nettare di Agave <i>Tequila Blanco, Lime Juice, Agave Nectar</i>	15
Angel Face Calvados, Gin, Apricot Brandy <i>Calvados, Gin, Apricot Brandy</i>	15
Dirty Martini Vodka, Dolin Dry, Salamoia di Olive <i>Vodka, Dolin Dry, Brine of Olives</i>	15
Boulevardier <i>Knob Creek, Martini Rubino, Bitter Campari</i>	15

## **ESTATE SUMMER**

- San Isidro 16  
Ron Abuelo 7 anni, Liquore al Passion Fruit, Succo di Lime,  
Ginger Beer  
*Ron Abuelo 7 years, Passion Fruit Liqueur, Lime Juice,  
Ginger Beer*
- Pineapple Daiquiri 16  
Havana 3 anni, Ron Abuelo 7 anni, Sciroppo di Ananas,  
Succo di Lime  
*Havana 3 years, Ron Abuelo 7 years, Pineapple Syrup, Lime Juice*
- Doctor Funk 16  
Havana 3 anni, Sciroppo di Granadina, Pernod, Succo di  
Lime, Soda  
*Havana 3 years, Granadina Syrup, Pernod, Lime Juice, Soda Water*
- Mai Tai - Trade Vic 1944 16  
Appleton 12 anni, Rum Bally Agricole, Orange Curacao,  
Succo di Lime,  
Orzata, Sciroppo di Zucchero  
*Appleton 12 years, Rum Bally Agricole, Orange Curacao,  
Lime Juice,  
Barley Water, Sugar Syrup*
- Capirinha Passion 16  
Cachaca, Lime, Passion Fruit, Zucchero  
*Cachaca, Lime, Passion Fruit, Sugar*

## **ANALCOLICI**

### **ALCOHOL - FREE**

Ginger Mojito	12
Lime, Ginger Ale, Zucchero di Canna, Menta	
<i>Lime, Ginger Ale, Brown Sugar, Mint</i>	
Esotico	12
Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco	
<i>Pineapple Juice, Passion Fruit, Coconut Syrup</i>	
Sapori Freschi	12
Succo di Arancia, Succo di Pompelmo, Zucchero, Ginger Ale	
<i>Orange Juice, Grapefruit Juice, Sugar, Ginger Ale</i>	

## **DISTILLATI**

### **SPIRITS**

#### **BLENDED SCOTCH WHISKY**

Ballantine's	12
Chivas Regal	14
Johnnie Walker Black Label	12

#### **SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

Talisker Skye	15
Oban	15
Lagavulin	15
Macallan	15
Caol Ila	17
Laphroaig 10 years	17

#### **IRISH WHISKY**

Jameson	14
Black Bush	15

#### **BOURBON WHISKY**

Knob Creek	17
Wild Turkey 81 proof	18
Maker's Mark	15

## **TENNESSEE WHISKY**

Jack Daniel's 13

## **JAPAN WHISKY**

Nikka from the bar barrell 20

## **GIN**

Gin Mare 14

Tanqueray 12

Bombay Sapphire 12

Hendrick's 14

Sabatini 14

## **VODKA**

Belvedere 12

Gray Goose 12

## **TEQUILA & MEZCAL**

Tequila Reservade Don Julio 12

Tequila Blanco Don Julio 12

Tequila Reposado Patron 12

Mezcal Vida Del Maguey 12

## **RUM & CACHACA**

Zacapa 23 years 25

Abuelo 12 years 20

Diplomatico Reserva 22

Appleton 12 years 15

Yaguara Cachaca 12

## **BRANDY & CALVADOS**

Vecchia Romagna 12

Lepanto 12

Calvados Morin 12

## **COGNAC & ARMAGNAC**

Remy Martin XO	25
Courvasier VS	15
Hennessy XP	25
Courvasier VSOP	15
Armagnac Samalens	15

## **GRAPPE & PISCO**

Grappa di Moscato	10
Grappa Alexander	15
Berta	15
Poli	10
Amarone	15
Pisco Acholado	12

## **LIQUORI & DIGESTIVI *LIQUEURS & DIGESTIFS***

Amaretto di Saronno	9
Limoncello	9
Mirto	9
Sambuca	9
Grand Marnier	9
Cointreau	9
Kahlua	9
Bailey's	9

## **AMARI *BITTER***

Averna	9
Lucano	9
Jegermeister	9
Fernet Branca	9
Amaro del Capo	9
Montenegro	9

## **VINI LIQUOROSI *FORTIFIED WINES***

Aphrodisium Casale del Giglio	10
Privilegio Feudi di San Gregorio	10

# CAFFETTERIA REFRESHMENTS

## BEVANDE & SUCCHI

### SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Acqua minerale naturale, effervescente, frizzante <i>Mineral water still, lightly sparkling, sparkling</i>	5
Succhi di Frutta <i>Fruit Juice</i>	6
Fanta	6
Coca Cola	6
Sprite	6
Lemon Schweppes	6
Sciroppi <i>Syrups</i>	6
Spremute <i>Fresh Citrus Juice</i>	8
Tè Freddo al Limone o alla Pesca <i>Iced Lemon or Peach Tea</i>	6
Crodino	8
Sanbitter	8
Tassoni	8



**CAFFÈ & TÈ**  
**COFFEE & TEA**

Espresso	3
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	3
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3
Caffè d'orzo <i>Barley Coffee</i>	3
Cappuccino	4
Latte <i>Milk</i>	3
Cioccolata <i>Hot Chocolate</i>	4
Camomilla <i>Chamomile Tea</i>	3
Tè e infusi <i>Tea and Infusions</i>	5
Cornetto <i>Croissant</i>	3
Fetta di Crostata <i>Slice of Tart</i>	3

# SNACKS

## PIATTI FREDDI COLD DISHES

- Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico e pinoli **V** 16
- Caprese salad with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, basil pesto and pine nuts **V*** 16
- Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva 17
- Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella from Campania and Casale del Giglio olive oil* 17

## I SANDWICH, LE FOCACCE E I TOAST SANDWICHES & TOASTED SANDWICHES

- Sandwich con insalata di pollo, uovo sodo, maionese e patate chips 14
- Chicken salad, hard boiled egg and mayonnaise sandwich with potato chips* 14
- Sandwich con tonno, lattuga, pomodoro, olio del Lazio e patate chips 14
- Tuna, lettuce, tomato and Lazio olive oil sandwich with potato chips* 14
- Focaccia Caprese con mozzarella, pomodoro, olive e patate chips\***V** 13
- Caprese focaccia (flat focaccia bread filled with mozzarella, tomatoes and olives) with potato chips\* **V*** 13
- Focaccia Speck Brie con speck, brie, rucola e patate chips\* 14
- Speck focaccia (flat focaccia bread filled with smoked ham, brie and rocket) with potato chips\** 14
- Toast prosciutto e formaggio con patate chips 10
- Ham and cheese toasted sandwich with potato chips* 10

## I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini	11
<i>Coffee Tiramisù with Osvego Gentilini biscuits</i>	11
Tagliata di frutta fresca di stagione <b>V</b>	11
<i>Platter of fresh seasonal fruit <b>V</b></i>	11

### **V** Piatto vegetariano **Vegetarian dish**

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.

**\* Some products may be frozen depending on the availability and season.**

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgersi al personale del ristorante.

***The administered dishes contain or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. II of the EU Reg. 1169/2011, including cereals containing gluten and thereof products; crustaceans and shellfish-based products; eggs and egg products; fish and seafood; Peanuts and peanut-based products; soy products and soy; milk and milk-based products (including lactose); nuts, celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame seeds and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks.***  
***For any dietary or allergy requirements please ask the waiter.***

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

