

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

STARTERS

Warm seafood platter, clams, mussels, Venus clams, calamari (*),
cuttlefish veil (*) (GF)
26

Tempura of prawns (*) and artichokes, tomato jam, liquorice mayonnaise
17

Beef tartare, salad of seasonal vegetables, quail egg (GF)
18

Chicken terrine, Taggiasche olives, cacciatora sauce, potato bubbles (GF)
16

Couscous savarin, vegetable caponata, shoots, courgette cream (VV)
15

FIRST COURSES

Risotto of artichokes, red prawns (*), PDO Pecorino Romano cheese, pink pepper (GF)
21

Spaghettone pasta, cacio cheese, smoked pepper
18

Rigatoni pasta all'amatriciana, crispy pigs' cheek bacon, PDO Pecorino Romano cheese
18

Tortelli pasta alla carbonara, Amatrice pig's cheek bacon, dehydrated egg yolk
18

Cuttlefish-ink fettuccine with squid and herby bread crumbs
19

Lasagna, seitan, seasonal vegetables (VV)
16

SECOND COURSES

Catch of the day (GF)

29

Dried salt cod (*) confit, cream of Roman artichokes, mint, sepia coral (GF)

22

Fillet of beef, pears cooked in Shiraz, hazelnut grains (GF)

29

Crispy suckling pig belly, apple, star anise (GF)

23

Herby lamb, cumin sauce, scapece style courgettes (GF)

27

Vegetarian bites, rocket sauce, seasonal vegetables (V)

18

DESSERTS

Tiramisù, Osvego Gentilini biscuits

12

Millefeuille, mascarpone cream, zabaione, chocolate, Nutella

12

Chocolate "Sanpietrino" pudding with a soft centre

12

Apple cake, warm vanilla cream, granola

12

Montblanc, chestnuts, meringue, whipped cream, rum (GF)

13

Platter of fresh seasonal fruit (GF)

12

TEMPTATIONS

Caprese, buffalo mozzarella, vine tomatoes, basil sauce (V, GF)
16

Caesar Salad, diced sautéed chicken, iceberg lettuce, savoury croutons, crispy bacon, shavings of PDO Parmigiano Reggiano cheese
17

Platter of cured meats and cheeses (GF)
17

Italian classic, Cured PDO Parma ham, PDO buffalo mozzarella (GF)
18

Clubhouse Sandwich, chicken breast, white bread, bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise
17

I Sofa Cheeseburger, sesame bread, beef hamburger, Cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber, bacon
18

Vsandwich, sesame bread, olive pâté, grilled vegetables, lettuce, tomato, tomato mayonnaise (VV)
17

Executive Chef
Filly Mossucca

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free (GF). Frozen at the source or on site (*).

We inform patrons with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

For further information please contact a member of staff.

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

ANTIPASTI

Tiepido di mare, vongole, cozze, tartufi, calamaro (*), sfoglia di seppia (*) (SG)
26

Tempura di gamberi (*) e carciofi, confettura di pomodoro, maionese alla
liquirizia
17

Tartare di manzo, insalatina di verdure di stagione, uova di quaglia (SG)
18

Terrina di pollo, olive taggiasche, salsa alla cacciatora, bolle di patate (SG)
16

Savarin di cous cous, caponata, germogli, crema di zucchine (VV)
15

PRIMI

Risotto ai carciofi, gamberi (*), pecorino Romano DOP, pepe rosa (SG)
21

Spaghettoni, cacio e pepe affumicato
18

Rigatoni all'amatriciana, guanciale croccante, Pecorino Romano DOP
18

Tortelli alla carbonara, guanciale di Amatrice, tuorlo disidratato
18

Fettuccina al nero di seppia con calamari e pane saporito
19

Lasagnetta, seitan, ortaggi di stagione (VV)
16

SECONDI

Pescato del giorno (SG)

29

Baccalà (*) confit, crema di carciofi alla Romana, menta,
corallo al nero di seppia (SG)

22

Filetto di manzo, pere cotte allo Shiraz, granella di nocciole (SG)

29

Pancia di maialino croccante, mele, anice stellato, salsa al miele (SG)

23

Agnello alle erbe, salsa al cumino, zucchine alla scapece (SG)

27

Bocconcini vegetariani, salsa alla rucola, verdure di stagione (V)

18

DESSERT

Tiramisù, biscotti Osvego Gentilini
12

Millefoglie, crema al mascarpone, zabaione, cioccolato, Nutella
12

"Sanpietrino" morbido al cioccolato, cuore fondente
12

Torta di mele, crema calda alla vaniglia, granola
12

Montblanc, castagne, meringa, panna montata, rum (SG)
13

Tagliata di frutta fresca di stagione (SG)
12

TENTAZIONI

Caprese, mozzarella di bufala, pomodoro grappolo, salsa al basilico (V, SG)
16

Insalata Caesar, dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane saporito, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
17

Tagliere di salumi e formaggi (SG)
17

Classico all'Italiana, prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella di bufala campana DOP (SG)
18

Clubhouse Sandwich, petto di pollo, pane bianco, bacon, uova, lattuga, pomodoro, maionese
17

I Sofa Cheeseburger, pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, bacon
18

Vsandwich, pane al sesamo, patè di olive, verdure grigliate, lattuga, pomodori, maionese di pomodori (VV)
17

Executive Chef
Filly Mossucca

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Senza glutine (SG).
Prodotto surgelato all'origine o congelato 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.