

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

## BAR MENU

DALLE 12 ALLE 24

FROM 12 P.M. TILL MIDNIGHT

### CAFFETTERIA

Espresso	3
Caffè Americano American Coffee	4
Decaffeinato Decaffeinated	4
Caffè d'orzo Barley Coffee	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte Milk	4
Cioccolata Hot Chocolate	5
Camomilla Chamomile Tea	5
Tè e infusi Tea and Infusions	5

### ACQUA | Water

Acqua San Benedetto (Still and Sparkling)	5
Acqua Nepi (Lightly Sparkling)	5
Acqua San Pellegrino (Sparkling)	5
Acqua Panna (Still)	5

### SOFT DRINK

Succhi di frutta Fruit Juices	6
Fanta Orange Soda	6
Coca Cola	6
Sprite	6
Limonata Lemon soda	6
Tè freddo Iced tea	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Succo di pomodoro Tomato Juice	6
Ginger Ale	6
Ginger Beer	6

### BIRRE | Beer

Nastro Azzurro	8
Heineken	8
Ichnusa non filtrata <i>unfiltered</i>	8
Menabrea	8
Corona	8
Artigianale 1851 Blond Ale craft beer	9
Artigianale 1851 Ipa craft beer	9

### COCKTAILS

Aperol Spritz	13
(Aperol, Prosecco, Soda)	
Negroni	15
(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)	
Mojito	15
(Abuelo 7, Zucchero di Canna, Succo di Lime, Menta, Soda)	
Dry Martini	15
(Gin Elephant, Noilly Prat)	
Pink Fizz	16
(Gin Tanqueray n. 10, Sciroppo di Pompelmo rosa, Succo di Lime)	
Americanotto	15
(Punt e Mes, Bitter Campari, Chinotto)	
Margarita	15
(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di Lime, Cointreau)	
Don's Special Daiquiri	16
(Appleton 12, Havana 3, Lime, Sciroppo Passion Fruit, Honey Mix)	
Old Fashioned	15
(Maker's Mark, Zolletta di zucchero, Angostura)	
Moscow Mule	15
(Beluga Vodka, Succo di lime, Ginger beer)	
Esotico (analcolico)	13
(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco)	
Agrumato (analcolico)	13
(Sciroppo di Pompelmo Rosa, Succo di Cranberries, Ginger Ale, Lime)	

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

## BAR MENU

DALLE 12 ALLE 24

FROM 12 P.M. TILL MIDNIGHT

### BRANDY TEQUILA COGNAC

Tequila Reposado Patron	15
Brandy Torres 15	12
Remy Martin VSOP	18

### GIN & TONIC CORNER

Tanquerai 10	15
VII Hills	15
Elephant Gin	15
Gin Mare	15
Hendrick's	15

### TONICHE | Tonic Water

Schweppes	6
Cortese	6

### AMARI

Amaro del Capo	8
Jefferson	8
Limoncello	8
Mirto Zedda Piras	8
Di Saronno	8

### RUM

Abuelo 7	15
Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	15

### WHISKY

Oban 14	15
Lagavulin 16	15
Jameson	14
Maker's Mark	15
Nikka From the Barrel	20

### VODKA

Belvedere	12
Beluga Noble	12

### BOLLICINE | Bubbles

Prosecco Contarini Millesimato Extra Dry	10	30
Prosecco Sup. Sant'Anna Valdobbiadene DOCG	35	
Franciacorta La Santarina Brut Blanc de Blancs	50	
Franciacorta Cellarius Brut	50	
Franciacorta Barone Pizzini Golf Brut DOCG	15	70
Franciacorta Barone Pizzini Edizione 2014 Rosè	70	
Ferrari Maximum Brut DOC	50	
Champagne Philippe Gonet Brut	15	80
Champagne Baron Fuente Brut	100	
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin	120	
Champagne Dom Perignon Vintage	300	
Champagne Krug Grande Cuvée Brut	350	
Champagne Mumm Cordon Rouge Privilege	90	
Champagne Taittinger Reserve	100	

### VINI BIANCHI | White Wines

Gewurstraminer Hofslatter	12	45
Muller Thurgau Cartina di Merano	10	30
Pinot Bianco Riserva Shultausser	40	
Chardonnay Bonterra (California)	45	
Ribolla Gialla Altùris	30	
Petit Manseng Casale del Giglio	10	30
Vermentino Vigna'nghena Capichera	65	
Pinot Grigio Trentino Doc Villa Vescovile	30	
Pecorino Le Vigne di Clementina Fabi	25	

### VINI ROSATI | Rosé Wines

Scalabrone Bolgheri Antinori	10	25
Albiola Casale del Giglio		25

### VINI ROSSI | Red Wines

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cveic	65	
Zifandel Bonterra (California)	45	
Tempranijo Casale del Giglio	12	40
Dolcetto Diana d'Alba A. Riviera	10	35
Barolo Dagromis Gaja	100	
Primitivo di Manduria Talò S. Marzano	10	35
Tanca Farrà Sella & Mosca	40	
Chianti Classico S. Felice Riserva Il Grigio	45	
Brunello di Montalcino Biondi Santi	160	

### VINI DA DESSERT

#### Dessert Wine

Zibibbo Pacenzia Tenute Orestyadi	15
Passito di Pantelleria Cantine Pellegrino	15

## SNACK MENU

**DALLE 12 ALLE 19**  
**FROM 12 P.M. TILL 7 P.M.**

### I FREDDI | Cold dishes

- Caprese** (V-SG/GF) 16  
Mozzarella di bufala,  
pomodori datterini gialli e rossi  
*Buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes*
- Insalata Caesar** 16  
Dadini di pollo rosolato, insalata iceberg,  
crostini di pane, bacon croccante,  
scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa  
*Grilled chicken cubes, iceberg salad, croutons,  
crispy bacon, parmesan flakes and its sauce*
- Insalata "I Sofà"** (SG/GF) 18  
Lattughino, mazzancolle scottate al sesamo tostato,  
pomodorini, uova sode, salsa thousand Island  
*Lettuce, prawns with toasted sesame seeds,  
tomatoes, egg and thousand island dressing*
- Prosciutto e mozzarella** (SG/GF) 18  
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala  
*Raw ham and buffalo mozzarella*
- Il Tagliere** 18  
Selezione di salumi e formaggi  
*Selection of cold cuts and cheeses*

### I CALDI | Hot dishes

- Lasagna al ragù** 15  
Sfoglia ruvida artigianale, ragù, besciamella,  
Parmigiano Reggiano  
*Traditional stretched pasta, bechamel,  
meat sauce, parmesan*
- Parmigiana di melanzane** (V) 15  
Melanzane del territorio, besciamella,  
salsa di pomodoro e basilico fresco,  
mozzarella italiana, Parmigiano Reggiano  
*Italian aubergines, bechamel, tomato sauce,  
fresh basil, mozzarella, parmesan*

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG).  
Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free dish (GF).

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.  
Some products may be frozen depending on the availability and season.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.  
We inform guests with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.

**DALLE 12 ALLE 23**  
**FROM 12 P.M. TILL 11 P.M.**

### PANINI | Sandwiches

- Tramezzino | Sandwich** 9  
cotto e formaggio | *ham and cheese*  
tonno e pomodoro | *tuna and tomatoes*  
spinaci, mozzarella e parmigiano | *spinach,  
mozzarella and parmesan (V)*  
insalata di pollo | *chicken salad*

### DOLCI E FRUTTA Desserts and fruit

- Tiramisu** senza glutine | gluten free (SG\GF) 10
- Brownies con gelato alla crema** 10  
*Brownies with vanilla ice cream*
- Tagliata di frutta fresca di stagione** 10  
*Freshly cut fruit*

### GELATO | Ice cream 9

- Tre palline di gelato a scelta...  
*Three scoops of your choice...*
- Cioccolato** | Chocolate **Fragola** | Strawberry
- Nocciola** | Hazelnut **Limone** | Lemon
- Crema** | Vanilla **Pistacchio** | Pistachio

### SORBETTO | Sorbet 9

- Fragola** | Strawberry
- Limone** | Lemon



### IL NOSTRI APERITIVI Our aperitifs

- Lo sfizioso** 20  
Scelta di un drink dal menu servito con:  
*Choice of a drink from the menu served with:*  
Patatine, noccioline, olive, pizzette sfoglia mignon, rustici,  
Nachos con salse Guacamole, De Queso e Mexican  
*Crisps, nuts, olives, mini pizzas and mini puff pastries,  
Nachos with Guacamole, Salsa de Queso and Mexican Salsa*
- L' Italiano** 25  
Scelta di un drink dal menu servito:  
con tagliere di salumi e formaggi ed i suoi pani  
*Choice of a drink from the menu served with:  
selection of cold cuts and cheeses with a selection its breads*