

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

## STARTERS

**Beef tartare**, crispy rice flakes, pecorino cream, fried yolk  
[3-4-5-9-13]  
22

**Very fine veal**, Parmesan taco, anchovy sauce, tuna mousse (GF) (\*\*)  
[1-3-9]  
16

**Homemade smoked salmon**, avocado, montanarina with cuttlefish ink,  
burrata  
[1-2-3-4]  
18

**Seared squid**, aromatic salad, Roman zucchini with apple vinegar,  
pepper tzatziki (GF) (\*)  
[2-3-14]  
16

**Vegetable tempura** with a hint of citrus in a sweet and sour sauce (V) (LF)  
[4-9-14]  
15

## FIRST COURSES

**Risotto with raw prawns flavored** with orange,  
Bronte pistachio pesto (GF) (\*\*)  
[1-3-4-5-6-14]  
20

**Paccheri in buffalo mozzarella cream**, seared tuna, lemon,  
chopped yellow and red cherry tomatoes, flavored bread (\*\*)  
[1-3-4-5]  
18

**Ravioli with ricotta and parmesan**, caramelized pears,  
Cesanese reduction (V)  
[3-4-9]  
17

### **Traditional square spaghetti**

**Amatriciana:** bacon, tomato, pepper, chilli, pecorino [3-4]  
**Carbonara:** bacon, eggs, pecorino cheese, pepper [3-4-9]  
**Gricia:** bacon, pecorino cheese, pepper [3-4]  
**Cacio e pepe:** pecorino, pepper [3-4]  
18

## SECOND COURSES

**Scottona fillet**, blueberry and thyme sauce, puffed potatoes and sauteed spinach (LF)

[4-9-14]

26

**Lamb loin**, cheese and egg sauce, potatoes with truffles, sautéed chicory

[3-4-9-14]

22

**Amberjack back in dried fruit crust**, leek cream, curly endive, Taggiasca olive crumble

[1-4-5-9-14]

24

**Grilled baby octopus on durum wheat grains with tomato, lime, yoghurt mousse (\*\*)**

[2-3-4]

22

**Vegetable medallion with panko**, ricotta, honey, walnuts, pea cream, carasau bread (V)

[3-4-5-9-14]

18

## SIDE DISHES

**Chicory** (GF) (VV) (LF)

8

**Spinach** (GF) (VV) (LF)

8

**Hazelnut potatoes with herbs** (GF) (VV) (LF)

7

**Green or mixed salad** (GF) (VV) (LF)

7

## DESSERTS

**The three forms of chocolate, sour cherries (V)**

[1-3-4-5-9]

12

**Sablè tartlet, lemon cream, berries (V)**

[3-4-9]

12

**Tiramisu with “Osvego” Gentilini biscuit (V)**

[3-4-5-9]

12

**Sliced seasonal fruit (VV)**

[5]

12

**Selection of ice cream (V) (\*)**

[3-4-5-9]

10

The dishes served in this menu may contain one or more allergens appertaining to the 14 categories of allergens listed in Annex II of EU Regulation No. UE 1169/2011 such as:

- 1 Fish and products thereof
- 2 Molluscs and products thereof
- 3 Milk and products thereof (including lactose)
- 4 Cereals containing gluten or derivatives thereof
- 5 Nuts and products thereof
- 6 Crustaceans and products thereof
- 7 Peanuts and products thereof
- 8 Lupin and products thereof
- 9 Eggs and egg-based products
- 10 Sulphur dioxide and sulphites
- 11 Soybeans and products thereof
- 12 Sesame seeds and products thereof
- 13 Mustard and products thereof
- 14 Celery and celery based products

Chef  
Biagio Maiuri

isofa.it

 [facebook.com/isofarome](https://facebook.com/isofarome)

 [instagram.com/isofarestaurant](https://instagram.com/isofarestaurant)

 [pinterest.com/isofaristorante](https://pinterest.com/isofaristorante)

Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free (GF). Lactose free (LF).  
Frozen at the source or on site (\*).  
Contains blast chilled foods (\*\*).

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

**Tartare di manzo**, scaglie di riso croccante, crema di pecorino, tuorlo fritto  
[3-4-5-9-13]  
22

**Finissima di vitello**, taco di parmigiano, salsa alle acciughe, mousse di tonno (SG) (\*\*)  
[1-3-9]  
16

**Salmone affumicato in casa**, avocado, montanarina al nero di seppia, burrata  
[1-2-3-4]  
18

**Calamari scottati**, insalatina aromatica, zucchine romanesche all'aceto di mele, tzatziki di peperone (SG) (\*)  
[2-3-14]  
16

**Tempura di verdure** al sentore di agrumi in salsa agrodolce (V) (SL)  
[4-9-14]  
15

## PRIMI

### **Risotto con crudo di gamberi al profumo di arancia,**

pesto di pistacchio di Bronte (SG) (\*\*)

[1-3-4-5-6-14]

20

**Paccheri in crema di mozzarella di bufala,** tonno scottato, limone,  
battuto di pomodorini gialli e rossi, pane aromatizzato (\*\*)

[1-3-4-5]

18

**Ravioli di ricotta e parmigiano,** pere caramellate, riduzione di Cesanese (V)

[3-4-9]

17

### **Spaghettoni quadrati della tradizione**

**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]

18

## SECONDI

**Filetto di Scottona**, salsa ai mirtilli e timo, patate soffiate e spinaci saltati (SL)

[4-9-14]

26

**Lombo di agnello**, salsa cacio e uovo, patate al tartufo, cicoria ripassata

[3-4-9-14]

22

**Dorso di ricciola in crosta di frutta secca**, crema di porri, indivia riccia, crumble di olive taggiasche

[1-4-5-9-14]

24

**Polipetti alla piastra su granella di grano duro al pomodoro**, lime, mousse allo yoghurt (\*\*)

[2-3-4]

22

**Medaglione di verdure con panko**, ricotta, miele, noci, crema di piselli, pane carasau (V)

[3-4-5-9-14]

18

## CONTORNI

**Cicoria** (SG) (VV) (SL)

8

**Spinaci** (SG) (VV) (SL)

8

**Patate nocciola alle erbe** (SG) (VV) (SL)

7

**Insalata verde o mista** (SG) (VV) (SL)

7

## DESSERT

**Le tre forme del cioccolato**, amarene (V)

[1-3-4-5-9]

12

**Tartelletta sablè**, crema al limone, frutti di bosco (V)

[3-4-9]

12

**Tiramisù con biscotto “Osvego” Gentilini** (V)

[3-4-5-9]

12

**Tagliata di frutta di stagione** (VV)

[5]

11

**Selezione di gelati** (V) (\*)

[3-4-5-9]

10

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. 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

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

Chef  
Biagio Maiuri

isofa.it

 [facebook.com/isofarome](https://facebook.com/isofarome)

 [instagram.com/isofarestaurant](https://instagram.com/isofarestaurant)

 [pinterest.com/isofaristorante](https://pinterest.com/isofaristorante)

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.