

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

## STARTERS

**Beef carpaccio**, hazelnuts from Viterbo, fried bread, celeriac sauce  
[3-4-5-14]  
19

**Burrata cheese**, tomato cream, raw pink shrimps, buckwheat waffle  
[3-4-6-10]  
19

**Home made smoked salmon**, poached egg, chive sauce  
[1-3-4-9-10]  
18

**Creamed cod**, crunchy polenta, confit tomatoes, balsamic sauce (GF)  
[1-3-4-10]  
18

**Topinambur pie**, violet potato cream, spheres of crunchy ricotta cheese (V)  
[3-4-9]  
15

## FIRST COURSES

**Risotto with Cesanese wine**, pumpkin cream, chestnuts, truffle (GF) (V)  
[3-4-10-14]  
19

**Neapolitan paccheri pasta with amberjack**, lemon marinated tomatoes,  
eggplant cream, olives crumble  
[1-3-4-5]  
19

**Pappardelle with wild boar ragu**, juniper, brie cheese  
[3-4-9-14]  
18

### **Squared spaghetti from our tradition**

To choose amongst:

**Amatriciana:** pork cheek, tomato, pepper, chili pepper, pecorino cheese [3-4]

**Carbonara:** pork cheek, eggs, pecorino cheese, pepper [3-4-9]

**Gricia:** pork cheek, pecorino cheese, pepper [3-4]

**Cacio e pepe:** pecorino cheese, pepper (V) [3-4]

18

## SECOND COURSES

**Fillet of beef**, blueberry and thyme sauce, porcini mushrooms, soft potatoes with pork cheek, sauteed spinach

[3-4-9-14]

29

**Lamb loin in dried fruit crust**, leek and saffron cream, artichokes, pomegranate juice (GF)

[3-4-5-13-14]

24

**Fillet of sea bass**, sweet and sour vegetables, potato and almond rosti, black olives from the Riviera (GF)

[1-5-9-10-14]

22

**Fish and seafood soup**, Roman and purple cabbage, bread crusts with butter and anchovies

[1-2-3-4-6-10-14]

24

**Vegetables medallion**, black sesame, ricotta cheese, honey, walnuts, broccoli cream, crunchy wheat waffle (V)

[3-4-5-9-14]

18

## SIDE ORDERS

### **Chicory**

(GF) (VV) (LF)

8

### **Spinach**

(GF) (VV) (LF)

8

### **Potatoes with herbs**

(GF) (VV) (LF)

7

### **Green or mixed salad**

(GF) (VV) (LF)

7

## DESSERT

**Chocolate Soufflè**, chantilly cream, raspberries (V)

[3-4-5-9]

12

**Vanilla tarte brulé**, wild berries (V)

[3-4-5-9]

12

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

[3-4-5-9]

12

**Selection of cheeses**

[3-4-5-12]

12

**Season fruit platter** (VV)

[5]

11

**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

**Carpaccio di manzo**, nocciole del Viterbese, pane fritto, salsa di sedano rapa  
[3-4-5-14]  
19

**Burrata**, crema di pomodoro, battuto di gamberi rosa, cialda di grano saraceno  
[3-4-6-10]  
19

**Salmone affumicato fatto in casa**, uovo in camicia, salsa all'erba cipollina  
[1-3-4-9-10]  
18

**Mantecato di baccalà**, polenta croccante, pomodori confit, salsa al balsamico  
(SG)  
[1-3-4-10]  
18

**Tortino di topinambur**, crema di patate viola, sfere di ricotta croccanti (V)  
[3-4-9]  
15

## PRIMI

**Risotto al Cesanese**, crema di zucca, castagne, tartufo (SG) (V)

[3-4-10-14]

19

**Paccheri alla ricciola**, pomodorini marinati al limone, crema di melanzane, crunchy di olive

[1-3-4-5]

19

**Pappardelle al ragù di cinghiale**, ginepro, brie

[3-4-9-14]

18

**Spaghettoni quadrati della tradizione**

*A scelta tra:*

**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 (V) [3-4]

18

## SECONDI

**Filetto di manzo**, salsa ai mirtilli e timo, funghi porcini, patate soffici al guanciale, spinaci saltati

[3-4-9-14]

29

**Lombo di agnello in crosta di frutta secca**, crema di porri patate e zafferano, carciofi, succo di melagrana (SG)

[3-4-5-13-14]

24

**Filetto di branzino**, verdure in agrodolce, rosti di patate e mandorle, olivelle della Riviera (SG)

[1-5-9-10-14]

22

**Zuppa di pesce e crostacei**, cavolo romanesco e viola, croste di pane al burro e alici

[1-2-3-4-6-10-14]

24

**Medaglione di verdure**, sesamo nero, ricotta, miele, noci, crema di broccoli, sfoglia croccante di grano (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

**Soufflè al cioccolato, crema chantilly, lamponi (V)**

[3-4-5-9]

12

**Tarte brulé alla vaniglia, frutti di bosco (V)**

[3-4-5-9]

12

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

[3-4-5-9]

12

**Formaggi misti**

[3-4-5-12]

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.