

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

STARTERS

Magatello of Angus

Roastbeef, honey mustard, flat beans, turmeric potatoes and sweet pecorino cheese [3-13] (GF)

19

“I Sofà” salad

Mixed leaves, aromatic herbs, black rice, spelt, barley, exotic fruit, pistachio, avocado cream and lime [4-5] (VV)

15

Grilled octopus

Curly endive, red coral, chick peas and sesame mousse, taggiasche olives sauce [1-2-3-4-12-14]

18

Amberjack tartare

Mango, fennel, buckwheat flakes, citrus fruits sauce and cantaloupe [1-3-4] (GF)

21

Burrata cheese

Roman style artichoke, zaffron potato cream, mint oil and tomato powder [3-14] (V GF)

18

Home-made smoked tuna and salmon

Poached egg, avocado toast and pink pepper sauce [1-3-4-9-10] (V GF)

21

FIRST COURSES

Risotto

Cuttlefish ink, lemon scented raw shrimps, stracciatella cheese and pistachio brittle [1-2-3-4-5-6-10-14]

21

Scialatielli pasta

Chopped calamari, glasswort and bottarga of marinated yolk [3-4] (V)

20

Fusillone pasta

Roman zucchini cream, oven baked datterino tomato, provolone del Monaco cheese and basil brittle [3-4] (V)

19

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 [3-4] (V)

19

SECOND COURSES

Entrecote

Pavè of potatoes, asparagus with bacon, Maldon salt, cinnamon mayonnaise
[3-9] (GF)
29

Fillet of pork

Larded, dried fruit, peas sauce, thyme scented creamy potatoes and pop pork
[3-5-9-13-14] (GF)
22

Salmon

Ginger spinach, almonds, yellow piccadilly tomatoes with lemongrass and
puffed wild rice [1-4] (GF LF)
25

Sea bream

Disassembled gazpacho, tomato vinegar, vegetables and
crunchy potatoes [1-10-14] (LF)
23

Vegetarian carré

Cereals brittle, aromatic salad, Greek yoghurt dressing and
cucumbers [3-4-5-9-14] (V)
19

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

Ricotta cheese

Sambuca, pear and dark chocolate [1-3-4-5-9] (V)

12

Bavarese

Bourbon vanilla, red cocoa butter, strawberries gelée and prosecco [1-3-4-5-9]

12

Tiramisù

Mascarpone cream, coffee, “Osvego” Gentilini biscuit [3-4-5-9] (V)

12

Season fruit platter (VV)

11

Selection of ice cream [3-4-9] (V) (*)

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

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

Chef
Biagio Maiuri

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

ANTIPASTI

Magatello di Angus

Roastbeef di manzo, senape rustica al miele, lamelle di fagioli piatti, patate alla curcuma e pecorino dolce [3-13] (SG)

19

Insalata “I Sofà”

Misticanza, erbe aromatiche, riso nero, farro, orzo, frutti esotici, pistacchio, crema di avocado e lime [4-5] (VV)

15

Polpo alla piastra

Indivia riccia, corallo rosso, mousse di ceci e sesamo, salsa alle olive taggiasche [1-2-3-4-12-14]

20

Tartare di ricciola

Mango, finocchi, sfoglie di grano saraceno, salsa agli agrumi e melone cantalupo [1-3-4]

21

Burrata

Carciofo alla Romana, crema di patate allo zafferano, olio alla mentuccia e polvere di pomodoro [3-14] (V SG)

18

Tonno e salmone affumicati fatti in casa

Uovo in camicia, avocado toast e salsa al pepe rosa [1-3-4-9-10]

21

PRIMI

Risotto

Al nero di seppia, crudo di gamberi al limone, stracciatella e croccante di pistacchio [1-2-3-4-5-6-10-14]

21

Scialatielli

Battuto di calamari, salicornia e bottarga di tuorlo marinato [1-2-4-9-14]

20

Fusillone

Crema di zucchine romanesche in fiore, datterino infornato, provolone del Monaco e croccante di basilico [3-4]

19

Spghettone quadrato 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 [3-4] (V)

19

SECONDI

Costata di manzo

Pavè di patate, asparagi al guanciale, sale Maldon, maionese alla cannella [3-9] (SG)

35

Filetto di maiale

Lardellato, frutta secca, salsa di piselli, patate alla crema al timo e pop pork [1-5-9-13-14] (SG)

22

Salmone

Spinaci allo zenzero, mandorle, piccadilly giallo al lemongrass e riso venere soffiato [1-4] (SG SL)

25

Orata

Gazpacho scomposto, aceto di pomodoro, verdure e patate croccanti [1-10-14] (SL)

23

Carré vegetariano

Panatura ai cereali, insalatina aromatica e salsa di yogurt greco e cetrioli [3-4-5-9-14] (V)

19

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

Ricotta

Sambuca, pera e cioccolato fondente [1-3-4-5-9] (V)
12

Bavarese

Vaniglia Bourbon, burro di cacao rosso, gelée di fragole
e prosecco [1-3-4-5-9] (V)
12

Tiramisù

Crema al mascarpone, caffè,
biscotto "Osvego" Gentilini [3-4-5-9] (V)
12

Tagliata di frutta di stagione [5] (VV)

11

Selezione di gelati

Cioccolato, crema, pistacchio, nocciola, fragola, limone [3-4-9] (V) (*)
10

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

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.

Chef
Biagio Maiuri

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante