

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Cover

Per person

3

STARTERS

Roman style street food

Traditional rice croquette, Roman pecorino cheese cream and mint

Fried zucchini flower stuffed with mozzarella and anchovies, on spinach and pomegranate

Fried cod fillet, chicory and chickpeas

Fried mozzarella sandwich, lemon and tonka bean

[1-4-9-14] (LF)

21

Langoustine tartare

Langoustine tartare with avocado, mango, raspberry caviar [1-6] (GF-LF)

24

Croaker caprese

CBT croaker, buffalo mozzarella, tomatoes [1-14] (GF)

23

Fassona tartare

Beef tartare, donut peach, marinated egg, zucchini flower salad [9-13] (GF-LF)

22

Eggplant “Parmigiana”

Eggplant, mozzarella, tomato, Parmigiano Reggiano [3-4-9-14]

20

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

FIRST COURSES

Spaghettone with red shrimp from Mazara

Thick spaghetti from Gragnano, garlic, oil and chili pepper, chopped red shrimp from Mazara [4-6] (LF)

24

Tubetti with purple shrimp from Mazara

Short tube pasta from Gragnano stuffed with purple shrimp, with pescatora style sauce [1-2-4-6-8-9-14] (LF)

25

Risotto with summer truffle

DOP Sant'Andrea rice, chianina beef, summer truffle [12-14] (GF-LF)

25

Tagliolini with sea urchins

Hand-made tagliolini pasta, sea urchins, basil flavoured butter, DOP parmigiano [1-2-4-6] (LF)

25

Soup 🌿

Soup with tomato and basil, croutons, parmigiano [14] (GF-LF)

18

Ravioli cacio e pepe 🌿

Hand-pinched ravioli stuffed with cheese and pepper, zucchini flower sauce, peas, wild mint [4-9-14]

19

Pasta from the Roman tradition

To choose amongst:

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

Carbonara: pork cheek, eggs, pecorino cheese, pepper [4-9] (LF)

Gricia: pork cheek, pecorino cheese, pepper [4] (LF)

Cacio e pepe: pecorino cheese, pepper [4-9] (LF) 🌿

18

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

SECOND COURSES

Fillet of beef

Italian beef fillet, gravy, crunchy potatoes [14] (GF-LF)

31

Salmon Wellington

Salmon roll, spinach, mushrooms, yuzu sauce, Swiss chard raviolo [1-4-9]

26

Rabbit Royale

Roast rabbit, carrot juice, chicken gravy [14] (GF - LF)

24

Amberjack cooked in oil

CBT amberjack, braised escarole, shallot with raspberries [1-5] (GF - LF)

26

Fried seafood

Fried calamari, shrimps, small fish [1-2-4-6] (LF)

28

Vegetable millefeuille

Millefeuille of sweet potatoes, beetroot, potatoes, celeriacm saffron sauce [11-14] (GF - LF)

20

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

SIDE ORDERS

Chicory

Sautéed chicory

7

Potatoes

Roast potatoes with Caesar dressing [1-9-13] (GF-LF)

8

Salad

Mixed salad with iceberg lettuce, carrots, cherry tomatoes, cucumber (GF-LF)

7

Spinach

Pan-fried spinach, oil, lemon (GF-LF)

7

DESSERT

“I Sofà” Tiramisu

Mascarpone cream, coffee, “Osvego” Gentilini biscuits [3-5-9]

15

Tropical chocolate

Chocolate bavarian cream, mango, mint & rum coulis, Gavotte crunch, cherries

[4-5-9]

15

Lemon delice

Vanilla biscuit, camomille ice cream, yuzu, almond panna cotta, meringue [9] (LF)

15

Black forest strawberries and coconut

Soft rolled biscuit, coconut namelaka, fresh strawberries, dark chocolate crunch

[4-5] (LF)

14

Cubed hazelnut

Hazelnut rocher cream puff, gianduia mousse, hazelnut praline [3-4-5-9]

14

Ice cream

Chocolate, hazelnut, cream, fior di latte, strawberry, lemon sorbet [3-4-5-9]

10

Sliced exotic and season fruit

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  Vegan dish  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.

Gluten Free

We serve gluten free dishes without ingredients and products containing gluten. However, we cannot guarantee that preparations will respect the limit of 20ppm (20 mg of gluten per kg). Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.

Chef
Andrea Galati

isofa.it



facebook.com/isofarome



instagram.com/isofarestaurant



pinterest.com/isofaristorante

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Coperto

Per persona

3

ANTIPASTI

Street food stile Romano

Supplì tradizionale, crema di pecorino romano, menta

Fiore di zucca fritto, ripieno di mozzarella e alici, su spinaci e melograno

Filettino di baccalà in tempura, cicoria e ceci

Mozzarella in carrozza, limone e fava tonka

[1-4-9-14] (SL)

21

Tartare di scampi

Tartare di scampi con avocado, mango, caviale di lampone [1-6] (SL-SG)

24

Caprese di ombrina

Ombrina CBT, bufala, pomodori [1-14] (SG)

23

Battuto di fassona

Tartare di manzo, pesca tabacchiera, uovo marinato, insalata di fiori di zucca

[9-13] (SL-SG)

22

Parmigiana di melanzane 🌿

Melanzane, mozzarella, pomodoro, Parmigiano Reggiano (3-4-9-14)

20

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

PRIMI

Spaghettone al gambero rosso di Mazara

Spaghettone di Gragnano, aglio, olio e peperoncino, battuto di gambero rosso di Mazara [4-6] (SL)

24

Tubetti al gambero viola di Mazara

Tubetti di Gragnano ripieni di gambero viola, salsa alla pescatora [1-2-4-6-8-9-14] (SL)

25

Risotto al tartufo estivo

Riso Sant'Andrea DOP, chianina, tartufo estivo [12-14] (SL-SG)

25

Tagliolini ai ricci di mare

Tagliolini fatti a mano con ricci di mare, burro al basilico, parmigiano DOP [1-2-4-6] (SL)

25

Zuppa

Zuppa di pomodoro e basilico, crostini di pane, parmigiano [14] (SL-SG)

18

Ravioli cacio e pepe

Ravioli del plin cacio e pepe, salsa ai fiori di zucca, piselli, mentuccia [4-9-14]

19

Primi della tradizione

A scelta tra:

Amatriciana: guanciale, pomodoro, pepe, peperoncino, pecorino [3-4]

Carbonara: guanciale, uova, pecorino, pepe [4-9] (SL)

Gricia: guanciale, pecorino, pepe [4] (SL)

Cacio e pepe: pecorino, pepe [4-9] (SL) 

18

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

SECONDI

Filetto di manzo

Filetto di manzo italiano, fondo bruno, patate croccanti [14] (SG-SL)

31

Salmone alla Wellington

Involentino di salmone, spinaci, funghi, salsa allo yuzu, raviolo di bieta [1-4-9]

26

Coniglio alla Royale

Coniglio arrosto, estratto di carote, fondo di pollo [14] (SG - SL)

24

Ricciola in olio cottura

Ricciola CBT, scarola brasata, scalogno ai lamponi [1-5] (SG - SL)

26

Frittura di pesce

Frittura di calamari, gamberi, paranza [1-2-4-6] (SL)

28

Millefoglie di verdure

Millefoglie di patate dolci, barbabietole, patate, sedano rapa, salsa allo zafferano [11-14] (SG-SL)

20

Portate condivise: Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di € 6 a portata.

CONTORNI

Cicoria

Cicoria ripassata

7

Patate

Patate al forno con Caesar dressing [1-9-13] (SG-SL)

8

Insalata

Insalata mista con iceberg, carote, pomodorini, cetrioli (SG-SL)

7

Spinaci

Spinaci ripassati, olio, limone (SG-SL)

7

DOLCI

Tiramisù “I Sofà”

Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini [3-5-9]

15

Cioccolato tropicale

Bavarese al cioccolato con coulis di mango, menta e rum, croccantino gavotte e ciliegie

[4-5-9]

15

Delizia al limone

Biscotto alla vaniglia, gelato alla camomilla, yuzu, panna cotta alle mandorle, meringa [9] (SL)

15

Foresta nera fragole e cocco

Biscotto morbido arrotolato, namelaka al cocco, fragole fresche, croccante di cioccolato fondente [4-5] (SL)

14

Nocciola al cubo 🍃

Bigné rocher alla nocciola, cremoso al gianduia, pralinato alle nocciole [3-4-5-9]

14

Selezione di gelati

Gelato al cioccolato, nocciola, crema, fiordilatte, fragola, sorbetto al limone [3-4-5-9]

10

Tagliata di frutta esotica e di stagione 🍃

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  Piatto vegano  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.

Senza Glutine

Sono disponibili piatti senza glutine con assenza di ingredienti contenenti glutine. Non possiamo tuttavia garantire il processo produttivo da parte della nostra cucina entro limiti dei 20 ppm (20 mg di glutine per kg. di alimento).

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

Chef
Andrea Galati

isofa.it



facebook.com/isofarome



instagram.com/isofarestaurant



pinterest.com/isofaristorante