

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

Mozzarella in carrozza, limone e fava tonka

Pane fritto e limone

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

23

Degustazione di formaggi, composte e prosciutto crudo di Bassiano Riserva

Blu di bufala

Cacio de Roma

Buono della Toscana

Pecorino romano DOP Coccia Nera

Accompagnati da composte di stagione

[3] (SG)

25

Bocconcini di agnello arrosto

Bocconcini di agnello con cicoria ripassata, salsa all'uva e spugna di pane

[10] (SL-SG)

22

Carpaccio di dentice

Carpaccio di dentice servito con panzanella romana e capperi**

[1-4-10] (SL)

24

Flan di castagne e uovo poché 🍷

Tortino soffice di castagne, uovo di quaglia poché, salsa al tartufo invernale e

granella di ceci

[9] (SG-SL)

21

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

PRIMI

Triangolini farciti e Parmigiano 24 mesi

Raviolo ripieno di manzo e prosciutto di Parma con salsa al Parmigiano Reggiano

DOP [3-9-10-14]

22

Tubetti in zuppa di pesce

Tubetti di Gragnano, risottati in zuppa di pesce, serviti con sashimi di ombrina**

[1-2-4-6-8-10-14] (SL)

28

Risotto alla zucca, Castelmagno e speck d'anatra

Risotto S. Andrea, mantecato con vellutata di zucca mantovana, salsa al

Castelmagno, pioppini e speck d'anatra fatto in casa [3-10-14] (SL-SG)

25

Spaghettoni al ragù di chianina

Spaghettoni di Gragnano, ragù di chianina e Parmigiano Reggiano DOP [4-10-14]

23

Fettuccina ripiena, lenticchie e cavolo toscano

Vortice di pasta ripiena di genovese, servita su crema di lenticchie con cavolo toscano

saltato e salsa Pecorino Fossa [3-9-10-14] (SL)

24

Zuppa di pomodoro🍅

Zuppa di pomodoro e basilico, servita con crostini di pane e parmigiano (SL - SG)

21

(variante su richiesta con aggiunta di gambero) **(SL - SG)

26

Primi della tradizione

A scelta tra:

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

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

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

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

19

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

SECONDI

Baccalà alla romana

Cuore di baccalà impanato e fritto servito su un ristretto di pomodoro datterino e insalata di puntarelle*

[1-2-4-9-10-14] (SL)

26

Filetto di manzo e melanzana balsamica

Filetto di manzo italiano, servito su una melanzana all'aceto balsamico e salsa alla senape

[10-11-14] (SL-SG)

32

Pollo alla cacciatora e cardoncelli

Bocconcini di pollo alla cacciatora, funghi cardoncelli arrostiti e purè di patate

[10-11-14] (SL-SG)

25

Ratatouille di verdure 🌿

Zucchina ripiena di verdure di stagione servita su una vellutata di cavolfiore e fondo di verdure

[14] (SL-SG)

21

Bollito alla Picchiapò e carciofo

Lesso di guancia di manzo italiano, salsa di pomodoro, basilico, pepe e maggiorana, servito con carciofo alla romana arrostito

[10-14] (SL-SG)

28

Arrosto di vitello alle castagne e Barbera

Rollè di vitello ripieno di castagne con polenta scottata e spinaciotti

[9-10-14] (SL -SG)

27

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

CONTORNI

Patate 🌿

Patate novelle e Caesar dressing

(SL-SG)

8

Spinaci 🌿

Spinaci saltati con uvetta e pinoli

(SL- SG)

8

Radicchio

Radicchio brasato all'aceto balsamico e lardo di Colonnata

[10] (SL- SG)

9

Carciofi 🌿

Carciofi alla romana o alla giudia

(SL- SG)

9

DOLCI

Tiramisù “I Sofà” 🌿

Crema al mascarpone, caffè, biscotti “Osvego” Gentilini

[3-4-5-9]

15

Torta cioccolato e arancia 🌿

Trancio di brownie al cacao, namelaka al cioccolato, croccante alle nocciole, coulis all’arancia

(SL-SG)

[5-9]

15

Strudel di mele e crema inglese 🌿

Strudel tradizionale pasta brisée ripiena alle mele, cannella, pinoli e uva passa, servito con crema inglese

[3-4-5-9]

15

Cheesecake stile New York 🌿

Cheesecake al formaggio cotta tradizionale newyorchese, servita on frutti di bosco

[3-4-5-9]

14

Pasticceria assortita 🌿

Scigno di pasticcini misti serviti con un calice di vino

[4-5-9] (SL)

12

Tagliata di frutta 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

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Cover

Per person

3

STARTERS

Roman style street food

Traditional supplì, Roman pecorino cheese cream, mint

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

Cod fillet in tempura, chicory

Fried mozzarella sandwich, lemon and tonka bean

Fried bread and lemon

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

23

Cheese platter with compotes and raw ham from Bassiano Riserva

Buffalo blue

Cacio cheese from Rome

The good one from Tuscia

Roman pecorino cheese DPO “Coccia Nera”

Served with season compotes

[3](GF)

25

Roast lamb bites

Lamb bites with sautéed chicory, grape sauce and bread sponge

[10] (LF-GF)

22

Snapper carpaccio

Snapper carpaccio served with Roman panzanella and capers**

[1-4-10] (LF)

24

Chestnuts flan and poached egg🌿

Soft chestnut flan, quail poached egg, winter truffle sauce and chickpeas grains

[9] (GF-LF)

21

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

FIRST COURSES

Stuffed triangles and Parmigiano 24 months

Beef and Parma ham stuffed ravioli with Parmigiano Reggiano DPO sauce

[3-9-10-14]

22

Tubetti fish soup

Tubetti short pasta from Gragnano, cooked in fish soup, served with croaker sashimi**

[1-2-4-6-8-10-14] (LF)

28

Pumkin risotto, Castelmagno cheese and duck speck

Risotto S. Andrea, creamed with Mantuan pumpkin soup, Castelmagno cheese sauce, poplar mushrooms and home-made duck speck [3-10-14] (GF-LF)

25

Spaghettone with Chianina ragout

Spaghettone from Gragnano, with Chianina beef ragout and Parmigiano Reggiano

DPO [4-10-14]

23

Stuffed fettuccine, lentils and Tuscan cabbage

Pasta swirl stuffed with Genoese, served on lentils with sautéed Tuscan cabbage and pecorino sauce [3-9-10-14] (LF)

24

Tomato soup 🍅

Tomato and basil soup served with croutons and parmesan (GF-LF)

21

(Variation with shrimp upon request**) [1-6] (GF-LF)

26

Pasta from the Roman tradition

To choose amongst:

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

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

Gricia: mezze maniche short pasta, pork cheek, pecorino cheese, pepper [4] (LF)

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

19

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

SECOND COURSES

Roman style cod

Breaded and fried cod fillet served on a datterino tomato sauce and puntarelle salad*

[1-2-4-9-10-14] (LF)

26

Fillet of beef and balsamic eggplant

Fillet of Italian beef, served on eggplant with balsamic vinegar and mustard sauce

[10-11-14] (GF-LF)

32

Chicken cacciatora style with king trumpet mushrooms

Cacciatora style chicken bites, roasted king trumpet mushrooms and mashed potatoes

[10-11-14] (GF - LF)

25

Vegetable ratatouille 🌿

Zucchini stuffed with season vegetables served on cauliflower cream and vegetable sauce

[14] (GF-LF)

21

Boiled meat Picchiapò style and artichoke

Boiled Italian beef cheek, tomato, basil, pepper and marjoram sauce served with Roman roasted artichoke

[10-14] (GF - LF)

28

Roasted veal with chestnuts and Barbera wine

Veal roulade stuffed with chestnuts served with seared polenta and spinach

[9-10-14] (GF - LF)

27

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

SIDE ORDERS

Potatoes🌱

New potatoes and Caesar dressing
(GF-LF)

8

Spinach🌱

Sautéed spinach with raisins and pine nuts
(GF-LF)

8

Chicory

Braised chicory with balsamic vinegar and lard from Colonnata
[10](GF-LF)

9

Artichokes🌱

Roman or Jewish style
(GF-LF)

9

DESSERT

“I Sofà” Tiramisu 🌿

Mascarpone cream, coffee, “Osvego” Gentilini biscuits

[3-4-5-9]

15

Chocolate and orange cake 🌿

Chocolate brownie, chocolate namelaka, hazelnuts brittle, orange coulis

[5-9](GF-LF)

15

Apple strudel and custard 🌿

Traditional shortcrust strudel stuffed with apples, cinnamon, pine nuts and raisins served with custard sauce

[3-4-5-9]

15

New York style cheesecake 🌿

Traditional New York cheesecake served with wild berries

[3-4-5-9]

14

Assorted mini pastries 🌿

Mini pastries treasure box served with a glass of wine

[4-5-9](LF)

12

Sliced 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