

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

*Every sip —*



*tells a story —*

signature ——— 20  
——— cocktail



### EBONY AND IVORY

Roku gin, Luxardo bitter bianco,  
Yuzu, Orange bitter.

*Roku gin, white Luxardo bitter, Yuzu,  
Orange bitter.*

### MIDNIGHT WITCH

Apricot brandy, liquore strega,  
peychaud's bitter, succo di limone,  
cedrata (opzionale).

*Apricot brandy, Strega liqueur, Peychaud's  
bitters, lemon juice, citron soda (optional)*

### QUININE'S OUTLAW

Tequila Casamigos Blanco,  
vermouth Cocchi Dopo Teatro,  
sciropo alla vaniglia.

*Casamigos Blanco tequila, Cocchi Dopo  
Teatro vermouth, vanilla syrup.*

### BLACK PEARL

Gosling rum, Falernum, cannella,  
lime, arancia, pompelmo,  
sciropo allo zenzero.

*Gosling rum, Falernum, cinnamon, lime,  
orange, grapefruit, ginger syrup.*

### KANSAI MULE

Umeshu, Jerry Thomas bitter,  
succo di lime, Gosling ginger beer.

*Umeshu, Jerry Thomas bitters,  
lime juice, Gosling ginger beer.*

### DOCTOR'S REMEDY

Bulleit bourbon, Calvados mele,  
ginger ale, Angostura, sciropo al  
miele e lime.

*Bulleit bourbon, apple Calvados,  
ginger ale, honey syrup, lime and  
Angostura.*

### CRIMSON RHUBARB

Boatyard Old Tom gin, Rabarbaro Zucca, peychaud's  
bitter, succo d'arancia, acqua tonica.

*Boatyard Old Tom gin, Zucca Rabarbaro amaro,  
Peychaud's bitters, orange juice, tonic water.*

## 15 — classic — cocktail

### PAPER PLANE

Bourbon, amaro Nonino, Aperol, succo di limone  
*Bourbon, amaro Nonino, Aperol, lemon juice*

### MAI TAI

Rum scuro, rum bianco, orange curacao, succo lime, sciroppo di orzata  
*Dark rum, white rum, orange curacao, lime juice, orgeat syrup*

### DARK N' STORMY

Gosling rum, lime, ginger beer

### CACHANCARA

Rum bianco, sciroppo miele, lime, acqua  
*White rum, honey syrup, lime, water*

### MITO

Campari bitter, vermouth rosso  
*Campari bitter, red vermouth*

### BEE'S KNEES

Dry gin, sciroppo di miele, succo di limone, succo d'arancia  
*Dry gin, honey syrup, lemon juice, orange juice*

### PISCO SOUR

Pisco, sciroppo zucchero, succo di limone, bitter amargo chuncho (opzionale)  
*Pisco, sugar syrup, lemon juice, Amargo Chuncho bitters (optional)*

### PALOMA

Tequila Blanco, succo di limone, soda di pompelo rosa, sale  
*Tequila Blanco, lemon juice, pink grapefruit soda, salt*

### CARDINALE

London dry gin, vermouth dry, Campari

### OLD PAL

Rye whiskey, vermouth dry, bitter Campari

### VESPER MARTINI

Vodka, gin, Lillet Blanc

## 13 — mocktail

### NEGRONI "0"

Gin Tanqueray 0, Martini vibrante, bitter Monin  
*Gin Tanqueray 0, Vibrant Martini, Monin bitter*

### NICE SUMMER

Succo di ananas, lime, cocco, bitter Monin  
*Pineapple juice, lime, coconut, Monin bitter*

### GIN TONIC "0"

Gin Tanqueray 0, tonica  
*Gin Tanqueray 0, tonic*

### PALOMA "0"

Giffard Smoky Agave, lime, soda di pompelmo rosa, sale  
*Giffard Smoky Agave, lime juice, pink grapefruit soda, salt*



# whisky

## BOURBON & TENNESSEE

Blanton's 2.5cl	25
Blanton's 4.5cl	40
Buffalo Trace	16
Bulleit	14
Bulleit Rye	14
Eagle Rare	20
Jack Daniel's	14
Knob Creek - Rye	17
Maker's Mark	16
Mitcher's	20
Woodford Reserve	18



## GIAPPONESI - JAPANESE

Yoichi	20
--------	----

## IRISH

Tullamore D.E.W.	14
Telling Single Grain	18

## SCOTCH

Black Label	15
Bruichladdich	18
The Dalmore 12	20
The Macallan 12	25

## TORBATI-PEATED

Caoil Ila 12	18
Lagavulin 16	20
Oban 14	20

## distillati e birre

DISTILLED & BEERS

## GRAPPA

Amarone	14
Berta	20
Moscato Poli	14
Petit Verdot Casale del Giglio	10
Shiraz Casale del Giglio	10

## VODKA

Belvedere (Polonia-Poland)	15
Grey Goose (Francia-France)	15
Ketel One (Paesi Bassi-Neatherlands)	14
Tito's (Stati Uniti-United States)	16
42 Below (Nuova Zelanda-New Zealand)	13

## COGNAC & BRANDY

Brandy Poli	13
Courviser Vsop	18
Hennessy	15
Torres 15	13

## BITTER

Campari	8
Luxardo bianco	8
Marendry	8
Petrus blood	8

È possibile richiedere la preparazione di cocktail personalizzati con qualsiasi ingrediente desiderato, con una variazione di prezzo di €3.

*It is possible to request custom-made cocktails with any desired ingredient, with a €3 price supplement.*

## LIQUORI DAL MONDO LIQUEURS FROM THE WORLD

Aperol	8
Apricot Brandy	8
Assenzio	8
Calvados	8
Cointreau	8
Creme de Cassis	8
Dom Benedectine	8
Frangelico	8
Galliano	8
Kahlua	8
Lillet Blanc	8
Liquore al cacao	8
Liquore alla pesca	8
Liquore Cherry	10
Liquore passion fruit	8
Liquore Porto	8
Maraschino	8
Pernod	8
St. Germain	10
Umeshu	10
Yuzu Ginjo	10

## GIN & GIN TONIC

	Bicchieri Glass	Con tonica With tonic
Baigur Saigon	15	18
Bombay Sapphire	12	15
Beefeater	12	15
Boatyard Old Tom	15	18
Copperhead	15	18
Hayman's	13	16
Hendrick's	14	17
Porcelain Shanghai	15	18
Roby Marton	15	18
Roku	13	16
Tanqueray	12	15
Umauru Spaccapietre	14	17
Vallombrosa	15	18
Xoriguer	13	16

## RUM

Appleton estate 12	14
Bumbu	16
Clairin	18
Flor de caña 4	13
Gosling's	13
Hampden 8	20
J Bally Pyramid 7	18
Matusalem 7	13
Zacapa	20

## VERMOUTH

Antica Formula Carpano	10
Carlo Alberto Riserva Rosso	10
Carpano	8
Martini Ambrato	8
Noilly Prat Dry	8
Cocchi Dopo Teatro	10

## TEQUILA & MEZCAL

Casamigos Blanco	17
Don Julio Blanco	17
Don Julio Reposado	17
Espolòn Silver	13
Montelobos	16
Fortaleza Blanco	20

## AMARI & DIGESTIVI AMARI & DIGESTIVES

Amaro Nonino	10
Baileys	8
Di Saronno	8
Fernet Branca	8
Formidabile	10
Jefferson	10
Limoncello di Capri	8
Sambuca Molinari	8
Vecchio Amaro del Capo 100	10
Rabarbaro Zucca	8

## BIRRE - BEERS

Urquell Pils	10
Lisa - Birra del Borgo	10
Nastro Azzurro	8
Birra - analcolica	8
ReAle Extra - Birra del Borgo	10

— *vini Rossi*  
RED WINES

	Calice Glass	Bottiglia Bottle
<b>CESANESE "CASALE DELLA IORIA"</b> Regione: Lazio Vitigno: Cesanese <i>Region: Lazio Grape variety: Cesanese</i>	12	40
<b>PINOT NERO "CA DI FRARA"</b> Regione: Lombardia Vitigno: Pinot Nero <i>Region: Lombardy Grape variety: Pinot Noir</i>	12	40
<b>CABERNET "FRESCOBALDI TERRE MORE"</b> Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese <i>Region: Tuscany Grape variety: Sangiovese</i>	12	40
<b>CHIANTI "FRESCOBALDI"</b> Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese <i>Region: Tuscany Grape variety: Sangiovese</i>	12	40

— *vini bianchi*  
WHITE WINES

<b>FRASCATI SUPERIORE "EREMO TUSCOLANO"</b> Regione: Lazio Vitigno: Malvasia/Trebbiano <i>Region: Lazio Grape variety: Malvasia/Trebbiano</i>	12	40
<b>PINOT GRIGIO "BORGO CANEDO"</b> Regione: Veneto Vitigno: Pinot Grigio <i>Region: Veneto Grape variety: Pinot Grigio</i>	12	40
<b>CHARDONNAY "TORMARESCA"</b> Regione: Puglia Vitigno: Chardonnay <i>Region: Puglia Grape variety: Chardonnay</i>	12	40
<b>SAUVIGNON "BORGO CANEDO"</b> Regione: Veneto Vitigno: Sauvignon <i>Region: Veneto Grape variety: Sauvignon</i>	12	40

— *vino Rosato*  
ROSÈ WINE

<b>BARDOLINO ROSÈ "ZENATO"</b> Regione: Veneto Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara <i>Region: Veneto Grape variety: Corvina/Rondinella/Molinara</i>	12	40
--	----	----

bollicine  
BUBBLES

Calice  
Glass

Bottiglia  
Bottle

10 35

PROSECCO DOC BELSTAR

Regione: Veneto Vitigno: Glera  
Region: Veneto Grape variety: Glera

10 35

SPUMANTE DUCA ROSÈ BRUT

Regione: Sicilia Vitigno: Frappato  
Region: Sicily Grape variety: Frappato

15 70

FRANCIACORTA BRUT MOSNEL

Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco  
Region: Lombardy Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc

80

FRANCIACORTA BRUT MOSNEL ROSÈ

Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco  
Region: Lombardy Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc

80

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO

Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco  
Region: Lombardy Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc

80

FERRARI PERLÈ TRENTO DOC

Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay  
Region: Trentino Grape variety: Chardonnay

13 60

FERRARI MAXIMUM BRUT

Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay  
Region: Trentino Grape variety: Chardonnay

13 50

FERRARI DEMI-SEC

Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay  
Region: Trentino Grape variety: Chardonnay

18 90

CHAMPAGNE D. MASSIN

Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay  
Region: France Grape variety: Pinot Noir/Chardonnay

140

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

Regione: Francia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier  
Region: France Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

400

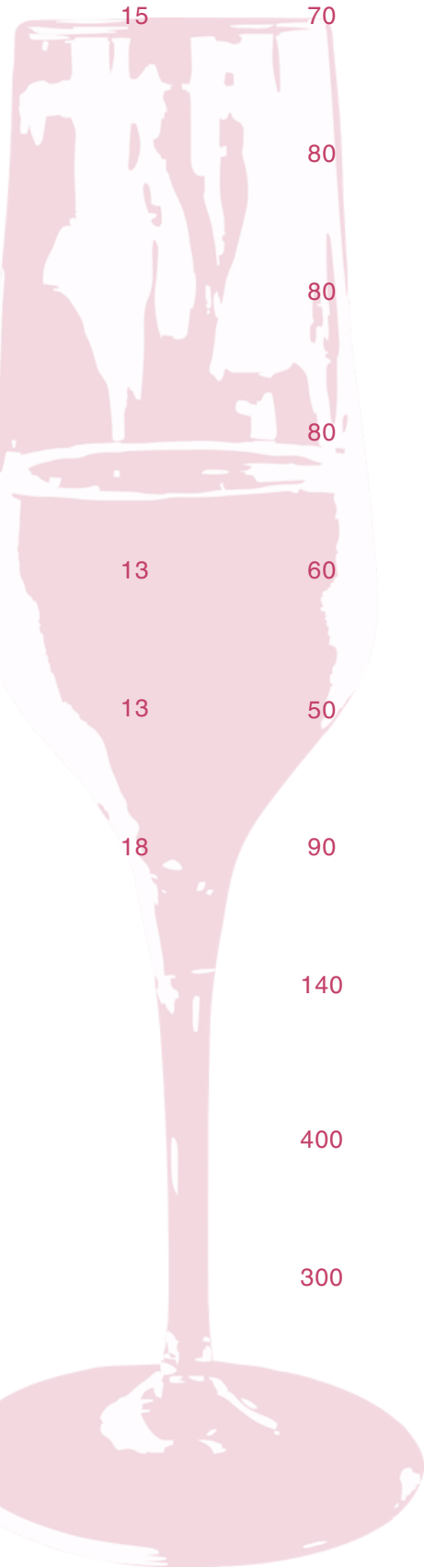
CHAMPAGNE CRISTAL LOUIS ROEDERER

Regione: Francia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero  
Region: France Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir

300

CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE

Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay  
Region: France Grape variety: Pinot Noir/Chardonnay



# caffetteria & succhi

HOT & SOFT DRINKS

Espresso	3
Caffè Americano - <i>American coffee</i>	4
Decaffeinato - <i>Decaffeinated</i>	3
Caffè d'orzo - <i>Barley coffee</i>	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte scremato o intero - <i>Skimmed or whole milk</i>	3
Latte di soia - <i>Soy milk</i>	3
Latte senza lattosio - <i>Lactose-free milk</i>	3
Cioccolata calda - <i>Hot chocolate</i>	6
Camomilla - <i>Chamomile</i>	5
Tè e infusi - <i>Tea and infusions</i>	5
Irish Coffee	15
Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i>	6
Succo di pomodoro - <i>Tomato juice</i>	6
Spremuta d'arancia - <i>Orange juice</i>	8
Fanta	6
Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Sprite	6
Schweppes al Limone - <i>Schweppes Lemon</i>	6
Tè freddo alla pesca Cortese - <i>Cortese peach iced tea</i>	6
Tè freddo al limone Cortese - <i>Cortese lemon iced tea</i>	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Ginger Beer Gosling	6
Chinotto	6
Soda al pompelmo rosa - <i>Pink grapefruit soda</i>	6



## acqua

WATER

San Benedetto (naturale e frizzante)	5
<i>San Benedetto (still or sparkling)</i>	
Nepi (leggermente frizzante)	5
<i>Nepi (lightly sparkling)</i>	

## toniche

TONIC WATER

Fever Tree Low Carb	6
Limori Indian	6

# i Sofà

BAR • RESTAURANT • ROOF TERRACE

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace  
Via Giulia 62, 00186 Rome  
+ 39 06 68661.846  
info@isofa.it  
isofa.it

# i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

*A moment —*



*in every bite —*

# — snacks

## QUADROTTO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO COOKED HAM AND CHEESE SANDWICH

Pan brioche, maionese, prosciutto cotto, formaggio, servito con chips di patate  
*Soft white loaf bread, mayonnaise, cooked ham, cheese, served with potato chips*

[1-4-8]

10

## QUADROTTO TONNO E POMODORO TUNA AND TOMATO SANDWICH

Pan brioche, maionese, tonno, pomodoro, servito con chips di patate  
*Soft white loaf bread, mayonnaise, tuna, tomato, served with potato chips*

[1-4-5]

10

## CLUB SANDWICH

Pan brioche, maionese, pomodoro, insalata, uovo sodo, pollo, bacon  
*Soft white loaf bread, mayonnaise, tomato, lettuce, hard-boiled egg, chicken, bacon*

[1-4]

20

## CLUB SANDWICH I SOFÀ

Pan brioche, maionese, pomodoro, insalata, uovo sodo, salmone, Edamer  
*Soft white loaf bread, mayonnaise, tomato, lettuce, hard-boiled egg, salmon, Edam cheese*

[1-4-5]

22

## SALMON TOAST

Salmone affumicato, uovo pochè e guacamole serviti su pan brioche croccante  
e salsa olandese  
*Smoked salmon, poached egg and guacamole, served on crispy white loaf bread  
with hollandaise sauce*

[1-4-5-13]

14

## UOVO ALLA BENEDICT EGG BENEDICT

Servito con muffin inglese, salsa olandese ed una scelta fra  
bacon, salmone o spinaci

*Served with an English muffin, hollandaise sauce and a choice of  
bacon, salmon or spinach*

[1-4-5-13]

12

## OMELETTE

Ripieno a scelta fra prosciutto cotto, formaggio o funghi  
*Filling of your choice: cooked ham, cheese or mushrooms*

[4-8] 

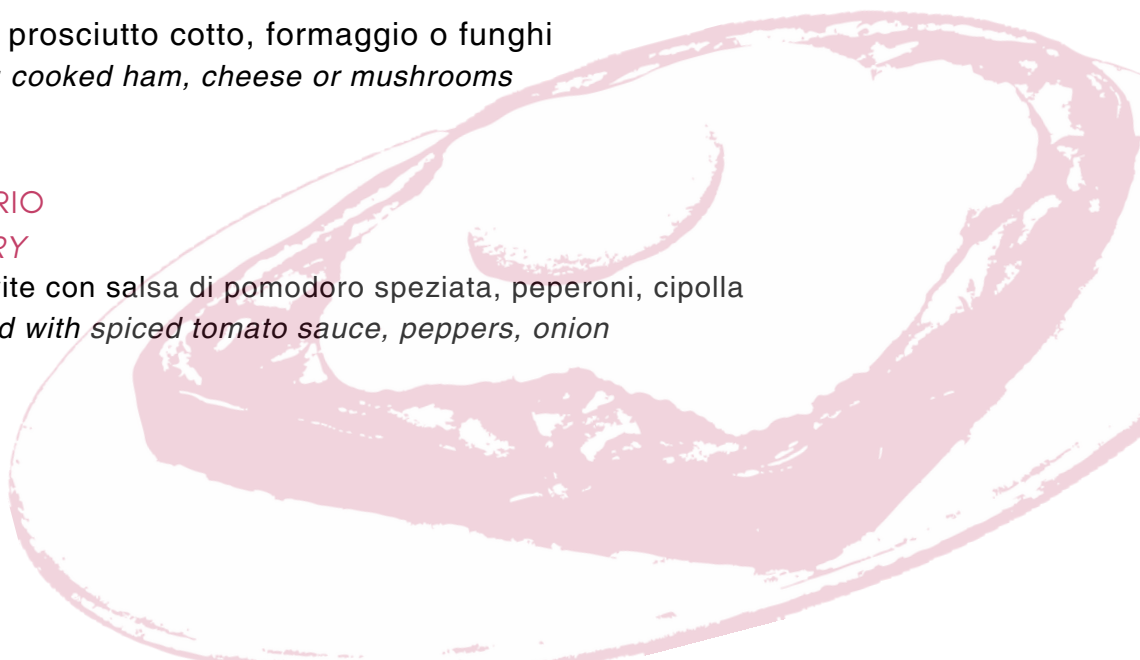
9

## UOVA AL PURGATORIO EGGS IN PURGATORY

Uova in camicia, servite con salsa di pomodoro speziata, peperoni, cipolla  
*Poached eggs, served with spiced tomato sauce, peppers, onion*

[4] 

14



# Tapas

Alette di pollo speziate servite con salsa al barbecue - 5 pz  
*Spiced chicken wings served with barbecue sauce - 5pcs*

8

CROCCHETTE AL FORMAGGIO  
*CHEESE CROQUETTES*

Bocconcini di camembert impanati e fritti - 7pz  
*Breaded and fried camembert bites - 7 pcs*

[1-8]

8

Patatine dippers servite con bacon croccante e salsa al parmigiano  
*Dipper fries served with crispy bacon and parmesan sauce*

[4-5-12]

8

Carpaccio di salmone affumicato servito con pomodorini, rucola e parmigiano  
*Smoked salmon carpaccio served with cherry tomatoes, arugula and parmesan cheese*

[1-5-8]

20

## — assaggi e drink

BITES AND DRINKS

SFIZI DI PANE E PATÉ  
*BREAD AND PATÉ BITES*

Cocchetti con paté alle olive nere, crema al tartufo, paté alle olive verdi, composta di pomodoro, accompagnati da crostini di focaccia  
*“Cocchetti” (small bowls) with black olive pâté, truffle cream, green olive pâté, tomato jam, served with focaccia croutons*

🌿 [1-4-13]

23

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI  
*CHEESE TASTING*

Selezione di formaggi km 0 servito con composte di stagione e crostini di focaccia  
*Selection of locally sourced cheeses served with seasonal compotes and focaccia croutons*

🌿 [1-8-13]

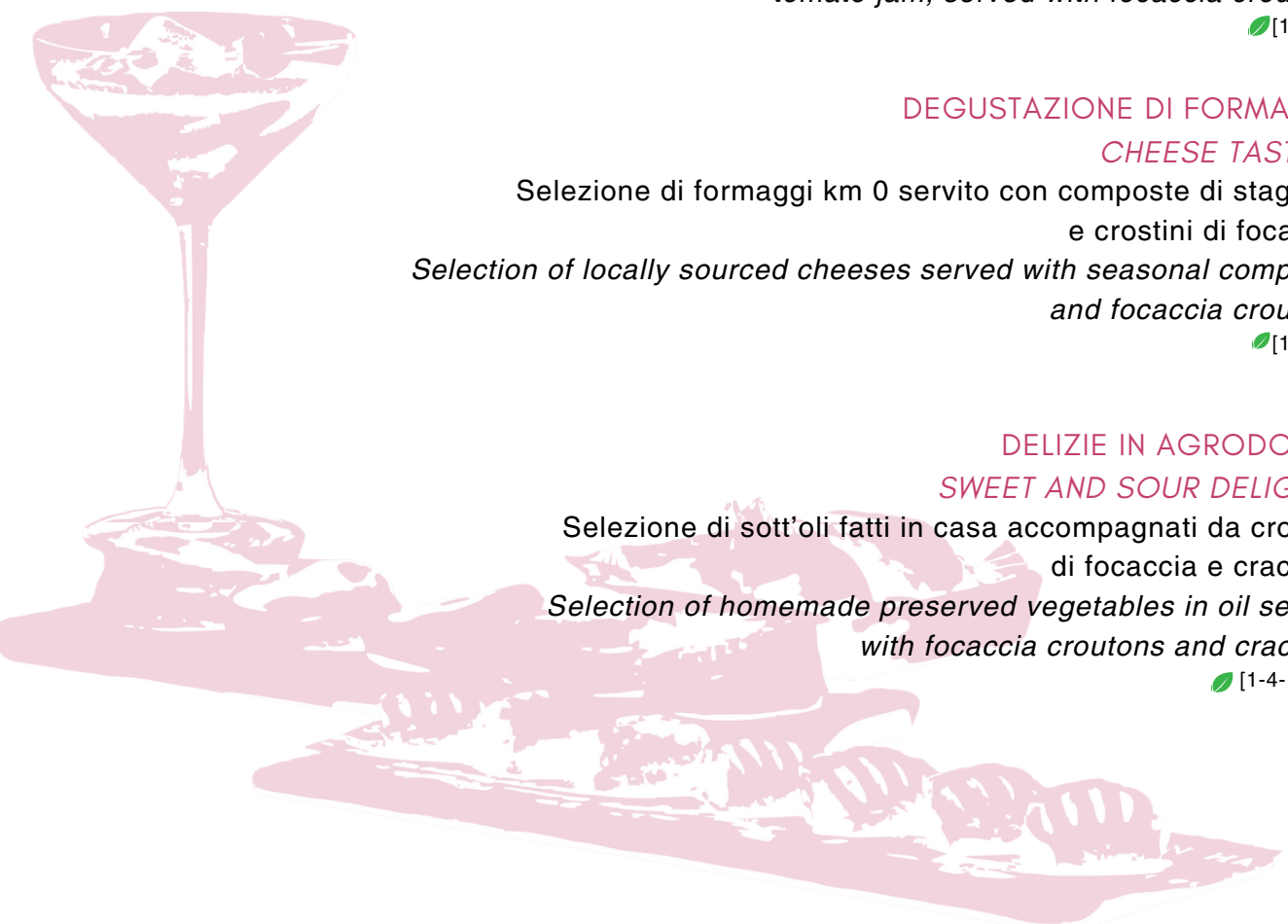
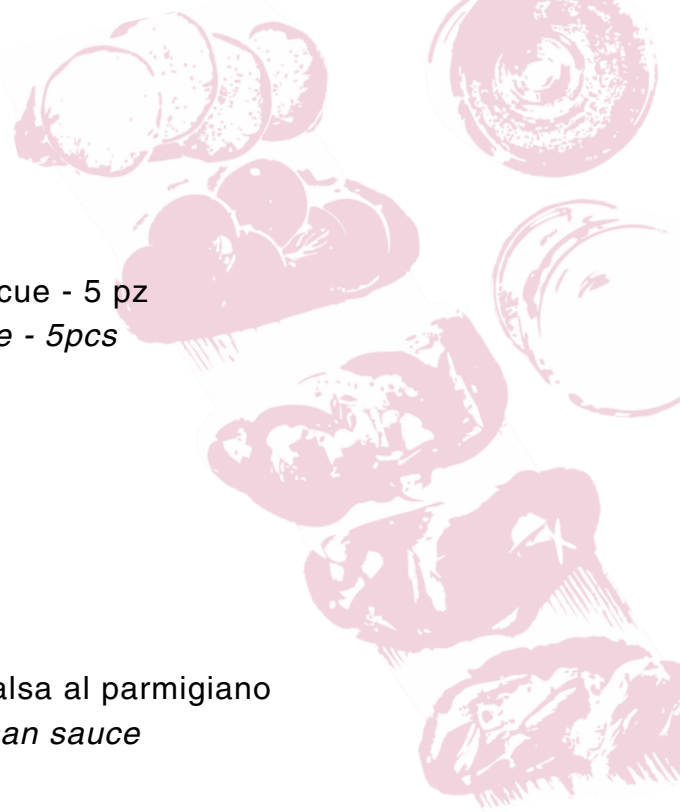
25

DELIZIE IN AGRODOLCE  
*SWEET AND SOUR DELIGHTS*

Selezione di sott'oli fatti in casa accompagnati da crostini di focaccia e crackers  
*Selection of homemade preserved vegetables in oil served with focaccia croutons and crackers*

🌿 [1-4-10-13]

24




# dolci e frutta

DESSERTS & FRUIT

## TIRAMISU'

Crema al mascarpone, caffè e biscotti "Osvego" Gentilini

*Mascarpone cream, coffee, Osvengo Gentilini biscuits*

[1-4-8] 

15

## CHEESECAKE

con mango o frutti di bosco

*with mango or berries*

[1-8]

15

## TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

*FRESH SEASONAL FRUIT PLATTER*



12

## SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI

*SELECTION OF SORBETS AND ICE CREAMS*

Crema, cioccolato, nocciola, fiordilatte, pistacchio, fragola, limone, mango

*Cream, chocolate, hazelnut, vanilla, pistachio, strawberry, lemon, mango*

[4] 

10



# allergeni — ALLERGENS

Piatto vegetariano 🌱 Piatto vegano 🌿 Senza lattosio (SL) Senza Glutine (SG)

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.

(\*) Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.

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. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Molluschi e prodotti a base di molluschi
4. Uova e prodotti a base di uova
5. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Arachidi e prodotti a base di arachidi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio
10. Sedano o prodotti a base di sedano
11. Senape o prodotti a base di senape
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Anidride solforica e solfiti
14. Lupino e prodotti a base di lupino

*Vegetarian dish 🌱 Vegan dish 🌿 Lactose free (LF) Gluten free (GF)*

*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 intollerances.*

*(\*) Some products may be frozen depending on the availability and season.*

*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. *Cereals containing gluten*
2. *Crustaceans and products thereof*
3. *Molluscs and products thereof*
4. *Eggs and products thereof*
5. *Fish and products thereof*
6. *Peanuts and products thereof*
7. *Soy and products thereof*
8. *Milk and products thereof*
9. *Nuts*
10. *Celery and products thereof*
11. *Mustard and products thereof*
12. *Sesame and products thereof*
13. *Sulfuric anhydrite and sulphites*
14. *Lupine and products thereof*

# i Sofà

BAR • RESTAURANT • ROOF TERRACE

I Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace  
Via Giulia 62, 00186 Rome  
+ 39 06 68661.846  
info@isofa.it  
isofa.it