

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Every sip —



tells a story —

EBONY AND IVORY

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

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

MIDNIGHT WITCH

Brandy all'albicocca, 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,
sciroppo 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, sciroppo 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.*

classic ——— 15 ——— 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

Londinese dry gin, sciroppo di miele, succo di limone,
succo d'arancia
London 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.



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

VERMOUTH

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

RUM & CACHAÇA

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

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



TEQUILA & MEZCAL

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

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
CESANESE "CASALE DELLA IORIA" Regione: Lazio Vitigno: Cesanese Region: Lazio Grape variety: Cesanese	12	40
PINOT NERO "CA DI FRARA" Regione: Lombardia Vitigno: Pinot Nero Region: Lombardy Grape variety: Pinot Noir	12	40
CABERNET "FRESCOBALDI TERRE MORE" Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese Region: Tuscany Grape variety: Sangiovese	12	40
CHIANTI "FRESCOBALDI" Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese Region: Tuscany Grape variety: Sangiovese	12	40

— vini bianchi WHITE WINES

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

— vino Rosato ROSÉ WINE

BARDOLINO ROSÉ "ZENATO" Regione: Veneto Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara Region: Veneto Grape variety: Corvina/Rondinella/Molinara	12	40
--	----	----

bollicine BUBBLES

Calice
Glass

10

Bottiglia
Bottle

35

10

35

15

70

80

80

80

13

60

13

50

18

90

140

400

300

PROSECCO DOC BELSTAR

Regione: Veneto Vitigno: Glera

Region: Veneto Grape variety: Glera

SPUMANTE DUCA ROSÈ BRUT

Regione: Sicilia Vitigno: Frappato

Region: Sicily Grape variety: Frappato

FRANCIACORTA BRUT MOSNEL

Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco

Region: Lombardy Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc

FRANCIACORTA BRUT MOSNEL ROSÈ

Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco

Region: Lombardy Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO

Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco

Region: Lombardy Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Blanc

FERRARI PERLÈ TRENTO DOC

Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay

Region: Trentino Grape variety: Chardonnay

FERRARI MAXIMUM BRUT

Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay

Region: Trentino Grape variety: Chardonnay

FERRARI DEMI-SEC

Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay

Region: Trentino Grape variety: Chardonnay

CHAMPAGNE D. MASSIN

Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay

Region: France Grape variety: Pinot Noir/Chardonnay

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT PONSARDIN

Regione: Francia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier

Region: France Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

CHAMPAGNE CRISTAL LOUIS ROEDERER

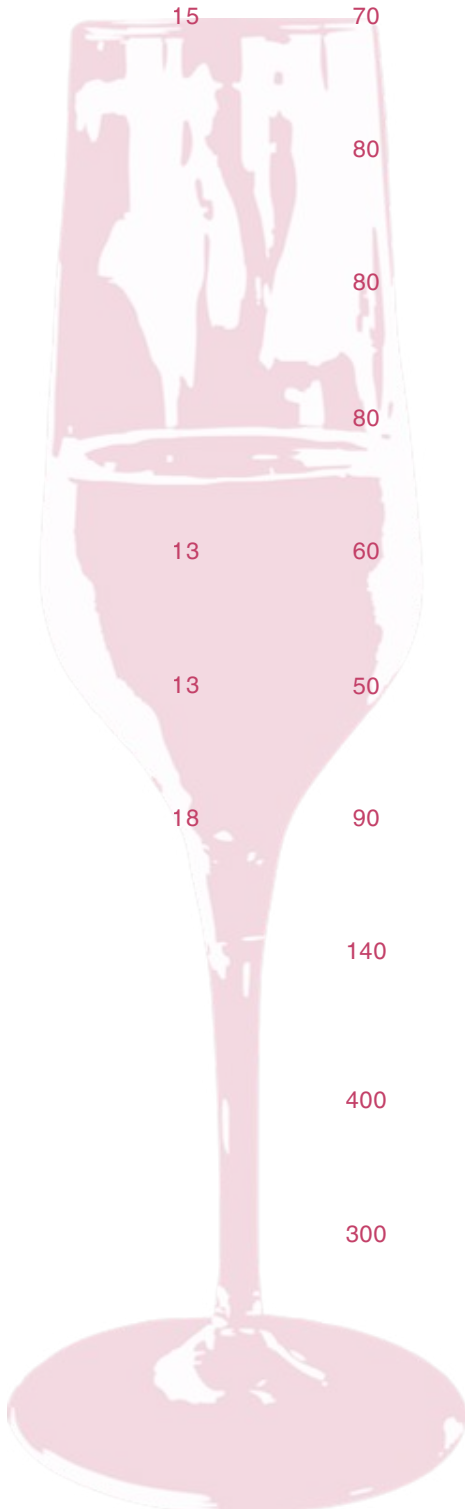
Regione: Francia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero

Region: France Grape variety: Chardonnay/Pinot Noir

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

iSofà

SEGGIO DIVANO • ROOF TERRACE • LUGARE





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 SPEZiate

SPICED CHICKEN WINGS

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

DIPPER FRIES

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

SALMON CARPACCIO

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

Coccetti con paté alle olive nere, crema al tartufo, paté alle olive verdi,
composta di pomodoro, accompagnati da crostini di focaccia
*“Coccetti” (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



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





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
Via Giulia 62, 00186 Rome
+ 39 06 68661.846
info@isofa.it
isofa.it