

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT

Cestino di pane fatto in casa

Pane fatto in casa ottenuto attraverso una attenta selezione di farine locali con una lievitazione di 30 ore

3

ANTIPASTI

Uovo

Uovo a 63° su una crema di zucca con croccante al tartufo 

[3-4-5-9]

20

Patata Dolce

Patata dolce ripiena di verdure al vapore con una vellutata di topinambur

[11-14] (SL-SG) 

18

Filetto di Maialino

Filetto di maialino all'erbe c.b.t., con insalatina di indivia belga, mostarda di pere e prugne marinate all'aceto balsamico

[10-11-13-14]

22

Tonno

Tataki di tonno (**) con insalatina di puntarelle e cremoso di bufala

[1-2-3-10-11-12-13]

24

Tagliere

Tagliere di salumi e formaggi del territorio, accompagnati da mostarde e confetture [3-5] (SG)

25

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

PRIMI

Vellutata

Crema di cannellini con legumi e crostini al peperoncino 

[4-5-8-14] (SL)

20

Risotto

Risotto con crema di zucca, capesante (*) e gocce di melograno

[1-2-3-6-14] (SG)

29

Gnocco

Gnocco artigianale di castagne con ristretto di maialino, pecorino di grotta e riduzione di cesanese

[3-4-5-9-10-14]

26

Ravioli

Raviolo di cacio e pepe su crema di carciofi e guanciale croccante

[3-4-7-9]

25

Mezze maniche 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] 

19

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

SECONDI

Polpette

Polpetta di rapa rossa, quinoa e lenticchie, con insalatina di sedano croccante e guacamole 🌿

[4-5-11-12-13-14] (SL)

20

Baccalà

Baccalà (**) in tempura con crema di pinoli, cipolla caramellata e polvere di olive

[1-2-3-4-5-11]

28

Salmone

Salmone (**) in crosta di erba cipollina, aromatizzata al miele e pepe rosa, finocchio gratinato e maionese agli agrumi

[1-2-3-4-7-9]

26

Anatra

Petto di anatra affumicata al rosmarino con terrina di patate

[3-7-10] (SG)

31

Manzo

Guancia di manzo alle nocciole, con crostino di polenta e broccoli

[3-5-10-14] (SG)

33

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

CONTORNI

Cicoria

Cicoria tradizionale 

[1-2-3-10-14]

8

Broccoli

Broccoletti saltati 

8

Patate

Patate nocciola al forno e aromatizzate all'erbe 

8

DOLCI

Zabaione

Spuma di zabaione al marsala con crumble di frutti rossi 

[3-4-5-9-10]

12

Mousse

Mousse di castagne con gelè di cachi e tuille al cacao 

[3-4-5-9]

12

Tiramisù

Crema al mascarpone, caffè, biscotto “Osvego” Gentilini 

[3-4-5-9]

12

Tartelletta

Tartelletta con cuore di mandarino al Rum e mousse di cioccolato fondente al 75% 

[3-4-5-9-10]

12

Tagliata di frutta di stagione

(SG)

12

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
Giuseppe Fiorella

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT

Home-made bread basket

Home-made bread obtained through a careful selection of local flours and 30 hours of leavening

3

STARTERS

Egg

Egg cooked at 63° on a pumpkin cream with truffle brittle 

[3-4-5-9]

20

Sweet potato

Smoked sweet potato stuffed with steamed vegetables and creamed topinambur 

[11-14] (LF-GF)

18

Pork fillet

Pork fillet with herbs cooked at low temperature with Belgian endive salad, pear and plum mustard marinated in balsamic vinegar

[10-11-13-14]

22

Tuna

Tuna (**) tataki with chicory salad and buffalo cream cheese

[1-2-3-10-11-12-13]

24

Cheeses and cold cuts

Cheeses and cold cuts from Lazio region with pickled fruit, jam and honey

[3-5] (GF)

25

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

FIRST COURSES

Soup

Cannellini beans cream with legumes and chili flavored croutons 

[4-5-8-14] (LF)

20

Risotto

Risotto with pumpkin cream, scallops (*) and pomegranate drops

[1-2-3-6-14] (GF)

29

Gnocchi

Artisanal chestnut gnocchi with pork reduction, cave pecorino cheese and Cesanese wine reduction

[3-4-5-9-10-14]

26

Ravioli

Cheese and pepper ravioli on artichoke cream and crispy pork cheek

[3-4-7-9]

25

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 [3-4-9]

Gricia: pork cheek, pecorino cheese, pepper [3-4]

Cacio e pepe: pecorino cheese, pepper [3-4] 

19

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

SECOND COURSES

Patty

Red turnip, quinoa and lentil patty, with crunchy celery salad and guacamole 

[4-5-11-12-13-14] (LF)

20

Cod

Tempura salted cod (**) with pine nuts cream, caramelized onion and olive powder

[1-2-3-4-5-11]

28

Salmon

Salmon (**) encrusted with honey and pink pepper flavoured chives served with gratinated fennel and citrus mayonnaise

[1-2-3-4-7-9]

26

Duck

Rosemary smoked duck breast with potatoes and carrots terrine

[3-7-10] (GF)

31

Beef

Beef cheek with hazelnuts served with broccoli and polenta crouton


[3-5-10-14] (GF)

33

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

SIDE ORDERS

Chicory

Traditional chicory 

[1-2-3-10-14]

8

Broccoli

Sautéed broccoli 

8

Potatoes

Baked hazelnut potatoes flavored with herbs 

8

DESSERT

Zabaione

Marsala zabaione foam with red fruit crumble 

[3-4-5-9-10]

12

Mousse

Chestnut mousse with persimmon jelly and cocoa tuille 

[3-4-5-9]

12

Tiramisu

Mascarpone cream, coffee, “Osvego” Gentilini biscuit 

[3-4-5-9]

12

Tartlet

Tartlet with rum flavoured mandarin centre and 75% dark chocolate mousse 

[3-4-5-9-10]

12

Season fruit platter

(GF)

12

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
Giuseppe Fiorella

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante