

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

**MENU BAR
SNACKS & DRINKS**

APERITIVI APERITIFS

Aperol Soda	9
Campari Soda	9
Vermuttino	9
Cynar Soda	9

COCKTAILS

PRE-CENA PRE-DINNER

Americano alla Giudia Martini Rubino, Campari, Cynar, Soda	14
Hugo Liquore Fiore di Sambuco, Menta, Lime, Prosecco, Soda <i>Elder's Flower Liqueur, Mint, Lime, Sparkling Wine, Soda Water</i>	14
White Negroni Biancosarti, Martini Ambrato, Gin, Bitter Limone <i>Biancosarti, Martini Ambrato, Gin, Bitter Lemon</i>	14
Fizzato del Negroni Gin, Sciroppo HomeMade Mi TO, Succo di Limone, Soda <i>Gin, HomeMade Syrup Mi TO, Lemon Juice, Soda Water</i>	14

CLASSICI CLASSICS

Dark 'N'Stonny Dark Rhum, Succo di Lime, Ginger Beer <i>Dark Rhum, Lime Juice, Ginger Beer</i>	15
Pisco Sour Pisco Acholado, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Albumine <i>Pisco Acholado, Lime Juice, Sugar Syrup, Albumen</i>	15
Tommy's Margarita Tequila Blanco, Succo Lime, Nettare di Agave <i>Tequila Blanco, Lime Juice, Agave Nectar</i>	15
Angel Face Calvados, Gin, Apricot Brandy <i>Calvados, Gin, Apricot Brandy</i>	15
Dirty Martini Vodka, Dolin Dry, Salamoia di Olive <i>Vodka, Dolin Dry, Brine of Olives</i>	15
Boulevardier <i>Knob Creek, Martini Rubino, Bitter Campari</i>	15

ESTATE SUMMER

- San Isidro 16
Ron Abuelo 7 anni, Liquore al Passion Fruit, Succo di Lime,
Ginger Beer
*Ron Abuelo 7 years, Passion Fruit Liqueur, Lime Juice,
Ginger Beer*
- Pinepple Daiquiri 16
Havana 3 anni, Ron Abuelo 7 anni, Sciroppo di Ananas,
Succo di Lime
Havana 3 years, Ron Abuelo 7 years, Pineapple Syrup, Lime Juice
- Doctor Funk 16
Havana 3 anni, Sciroppo di Granadina, Pernod, Succo di
Lime, Soda
Havana 3 years, Granadina Syrup, Pernod, Lime Juice, Soda Water
- Mai Tai - Trade Vic 1944 16
Appleton 12 anni, Rum Bally Agricole, Orange Curacao,
Succo di Lime,
Orzata, Sciroppo di Zucchero
*Appleton 12 years, Rum Bally Agricole, Orange Curacao,
Lime Juice,
Barley Water, Sugar Syrup*
- Capirinha Passion 16
Cachaca, Lime, Passion Fruit, Zucchero
Cachaca, Lime, Passion Fruit, Sugar

ANALCOLICI **ALCOHOL - FREE**

Ginger Mojito	12
Lime, Ginger Ale, Zuccheri di Canna, Menta <i>Lime, Ginger Ale, Brown Sugar, Mint</i>	
Esotico	12
Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco <i>Pineapple Juice, Passion Fruit, Coconut Syrup</i>	
Sapori Freschi	12
Succo di Arancia, Succo di Pompelmo, Zuccheri, Ginger Ale <i>Orange Juice, Grapefruit Juice, Sugar, Ginger Ale</i>	

DISTILLATI **SPIRITS**

BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's	12
Chivas Regal	14
Johnnie Walker Black Label	12

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Talisker Skye	15
Oban	15
Lagavulin	15
Macallan	15
Caol Ila	17
Laphroaig 10 years	17

IRISH WHISKY

Jameson	14
Black Bush	15

BOURBON WHISKY

Knob Creek	17
Wild Turkey 81 proof	18
Maker's Mark	15

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniel's 13

JAPAN WHISKY

Nikka from the bar barrell 20

GIN

Gin Mare 14

Tanqueray 12

Bombay Sapphire 12

Hendrick's 14

Sabatini 14

VODKA

Belvedere 12

Gray Goose 12

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Reservade Don Julio 12

Tequila Blanco Don Julio 12

Tequila Reposado Patron 12

Mezcal Vida Del Maguey 12

RUM & CACHACA

Zacapa 23 years 25

Abuelo 12 years 20

Diplomatico Reserva 22

Appleton 12 years 15

Yaguara Cachaca 12

BRANDY & CALVADOS

Vecchia Romagna 12

Lepanto 12

Calvados Morin 12

COGNAC & ARMAGNAC

Remy Martin XO	25
Courvasier VS	15
Hennessy XP	25
Courvasier VSOP	15
Armagnac Samalens	15

GRAPPE & PISCO

Grappa di Moscato	10
Grappa Alexander	15
Berta	15
Poli	10
Amarone	15
Pisco Acholado	12

LIQUORI & DIGESTIVI *LIQUEURS & DIGESTIFS*

Amaretto di Saronno	9
Limoncello	9
Mirto	9
Sambuca	9
Grand Marnier	9
Cointreau	9
Kahlua	9
Bailey's	9

AMARI *BITTER*

Averna	9
Lucano	9
Jegermeister	9
Fernet Branca	9
Amaro del Capo	9
Montenegro	9

VINI LIQUOROSI *FORTIFIED WINES*

Aphrodisium Casale del Giglio	10
Privilegio Feudi di San Gregorio	10

CAFFETTERIA

REFRESHMENTS

BEVANDE & SUCCHI

SOFT DRINKS & FRUIT JUICES

Acqua minerale naturale, effervescente, frizzante <i>Mineral water still, lightly sparkling, sparkling</i>	5
Succhi di Frutta <i>Fruit Juice</i>	6
Fanta	6
Coca Cola	6
Sprite	6
Lemon Schweppes	6
Sciroppi <i>Syrups</i>	6
Spremute <i>Fresh Citrus Juice</i>	8
Tè Freddo al Limone o alla Pesca <i>Iced Lemon or Peach Tea</i>	6
Crodino	8
Sanbitter	8
Tassoni	8

CAFFÈ & TÈ
COFFEE & TEA

Espresso	3
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	3
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	3
Caffè d'orzo <i>Barley Coffee</i>	3
Cappuccino	4
Latte <i>Milk</i>	3
Cioccolata <i>Hot Chocolate</i>	4
Camomilla <i>Chamomile Tea</i>	3
Tè e infusi <i>Tea and Infusions</i>	5
Cornetto <i>Croissant</i>	3
Fetta di Crostata <i>Slice of Tart</i>	3

SNACKS

PIATTI FREDDI COLD DISHES

- Insalata caprese con pomodori San Marzano, mozzarella di bufala campana, pesto di basilico e pinoli **V** 16
- Caprese salad with San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, basil pesto and pine nuts **V*** 16
- Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala campana e olio extravergine di oliva 17
- Cured Amatriciano ham with buffalo mozzarella from Campania and Casale del Giglio olive oil* 17

I SANDWICH, LE FOCACCE E I TOAST SANDWICHES & TOASTED SANDWICHES

- Sandwich con insalata di pollo, uovo sodo, maionese e patate chips 14
- Chicken salad, hard boiled egg and mayonnaise sandwich with potato chips* 14
- Sandwich con tonno, lattuga, pomodoro, olio del Lazio e patate chips 14
- Tuna, lettuce, tomato and Lazio olive oil sandwich with potato chips* 14
- Focaccia Caprese con mozzarella, pomodoro, olive e patate chips***V** 13
- Caprese focaccia (flat focaccia bread filled with mozzarella, tomatoes and olives) with potato chips* **V*** 13
- Focaccia Speck Brie con speck, brie, rucola e patate chips* 14
- Speck focaccia (flat focaccia bread filled with smoked ham, brie and rocket) with potato chips** 14
- Toast prosciutto e formaggio con patate chips 10
- Ham and cheese toasted sandwich with potato chips* 10

I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù al caffè con biscotti Osvego Gentilini	11
<i>Coffee Tiramisù with Osvego Gentilini biscuits</i>	11
Tagliata di frutta fresca di stagione V	11
<i>Platter of fresh seasonal fruit V</i>	11

V Piatto vegetariano **Vegetarian dish**

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

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

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 11 del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per eventuali intolleranze alimentari o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale del ristorante.

The administered dishes contain or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. 11 of the EU Reg. 1169/2011, including cereals containing gluten and thereof products; crustaceans and shellfish-based products; eggs and egg products; fish and seafood; Peanuts and peanut-based products; soy products and soy; milk and milk-based products (including lactose); nuts, celery and celery-based products; mustard and mustard-based products; sesame seeds and products based on sesame seeds; sulfur dioxide and sulphites; lupine and lupine-based products; mollusks and products based on mollusks.
For any dietary or allergy requirements please ask the waiter.

isofadiviagiulia.com

