

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

BAR MENU

CAFFETTERIA

Espresso	3
Caffè Americano American Coffee	4
Decaffeinato Decaffeinated	4
Caffè d'orzo Barley Coffee	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte Milk	4
Cioccolata Hot Chocolate	5
Camomilla Chamomile Tea	5
Tè e infusi Tea and Infusions	5

ACQUA | Water

Acqua San Benedetto (Still and Sparkling)	5
Acqua Nepi (Lightly Sparkling)	5
Acqua San Pellegrino (Sparkling)	5
Acqua Panna (Still)	5

SOFT DRINK

Succhi di frutta Fruit Juices	6
Fanta Orange Soda	6
Coca Cola	6
Sprite	6
Cedrata	6
Limonata Lemon soda	6
Tè freddo Iced tea	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Succo di pomodoro Tomato Juice	6
Ginger Ale	6
Ginger Beer	6

BIRRE | Beer

Nastro Azzurro	8
Heineken	8
Ichnusa non filtrata <i>unfiltered</i>	8
Menabrea	8
Corona	8
Artigianale '1851 Blond Ale craft beer	9
Artigianale '1851 Ipa craft beer	9

COCKTAILS

Aperol Spritz	13
(Aperol, Prosecco, Soda)	
Negroni	15
(Bombay Gin, Punt e Mes, Bitter Campari)	
Mojito	15
(Abuelo 7, Zucchero di Canna, Succo di Lime, Menta, Soda)	
Dry Martini	15
(Gin Elephant, Noilly Prat)	
Pink Fizz	16
(Gin Tanqueray n. 10, Sciroppo di Pompelmo rosa, Succo di Lime)	
Americanotto	15
(Punt e Mes, Bitter Campari, Chinotto)	
Margarita	15
(Tequila Jose Cuervo Silver, Succo di Lime, Cointreau)	
Don's Special Daiquiri	16
(Appleton 12, Havana 3, Lime, Sciroppo Passion Fruit, Honey Mix)	
Old Fashioned	15
(Maker's Mark, Zolletta di zucchero, Angostura)	
Moscow Mule	15
(Beluga Vodka, Succo di lime, Ginger beer)	
Esofico (analcolico)	13
(Succo di Ananas, Passion Fruit, Sciroppo di Cocco)	
Agrumato (analcolico)	13
(Sciroppo di Pompelmo Rosa, Succo di Cranberries Ginger Ale, Lime)	



IL NOSTRO APERITIVO

Our aperitif 20

Scelta di un drink dal menu servito con:

- Patatine, noccioline, olive
- Pizzette sfoglia mignon, rustici
- Scelta tra Nachos con salse Guacamole, De Queso e Mexican oppure selezione di tramezzini farciti.

Choice of a drink from the menu served with:

- Crisps, nuts, olives
- Mini pizzas and mini puff pastries
- Choice of Nachos with Guacamole, Salsa de Queso and Mexican Salsa or selection of mini sandwiches

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

BAR MENU

BRANDY TEQUILA COGNAC

Tequila Reposado Patron	15
Brandy Torres 15	12
Remy Martin VSOP	18

GIN & TONIC CORNER

Tanquerai 10	15
VII Hills	15
Elephant Gin	15
Gin Mare	15
Hendrick's	15

TONICHE | Tonic Water

Schweppes	6
Cortese	6

AMARI

Amaro del Capo	8
Jefferson	8
Limoncello	8
Mirto Zedda Piras	8
Di Saronno	8

RUM

Abuelo 7	15
Abuelo 12	20
Diplomatico Reserva	20
Appleton 12	15

WHISKY

Oban 14	15
Lagavulin 16	15
Jameson	14
Maker's Mark	15
Nikka From the Barrel	20

VODKA

Belvedere	12
Beluga Noble	12

BOLLICINE | Bubbles

Prosecco del Doge DOC	10	30
Prosecco Sup. Sant' Anna Valdobbiadene DOCG		35
Franciacorta Cornaleto Brut DOCG		50
Franciacorta Cellarius Brut		50
Franciacorta Barone Pizzini Golf Brut DOCG	15	70
Franciacorta Barone Pizzini Edizione 2014 Rosè		70
Ferrari Maximum Brut DOC		50
Champagne Philippe Gonet Brut	15	80
Champagne Baron Fuente Brut		100
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin		120
Champagne Dom Perignon Vintage		300
Champagne Krug Grande Cuvée Brut		350
Champagne Mumm Cordon Rouge Privilege		90
Champagne Taittinger Reserve		100

VINI BIANCHI | White Wines

Gewurstraminer Hofslatter	12	45
Muller Thurgau Cartina di Merano	10	30
Pinot Bianco Riserva Shultauser		40
Chardonnay Bonterra (California)		45
Ribolla Gialla Poggiabello		30
Petit Manseng Casale del Giglio	10	30
Vermentino Vigna'nghena Capichera		65
Pinot Grigio Trentino Doc Villa Vescovile		30
Pecorino Fabi Clementina Fabi		25

VINI ROSATI | Rosé Wines

Scalabrone Bolgheri Antinori	10	25
Albiola Casale del Giglio		25

VINI ROSSI | Red Wines

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cveic		65
Zifandel Bonterra (California)		45
Tempranijo Casale del Giglio	12	40
Dolcetto Diana d'Alba A. Riviera	10	35
Barolo Dagromis Gaja		100
Primitivo di Manduria Talò S. Marzano	10	35
Tanca Farrà Sella & Mosca		40
Chianti Classico S. Felice Riserva Il Grigio		45
Brunello di Montalcino Biondi Santi		160

VINI DA DESSERT

Dessert Wine

Zibibbo Pacenzia Tenute Orestyadi	15
Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte	15

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

SNACK MENU

DALLE 11 ALLE 23

FROM 11 A.M. TILL 11 P.M.

INSALATE | *Salads*

Caprese (V-SG/GF)	16
Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi <i>Buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes</i>	
Insalata Caesar	16
Dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa <i>Grilled chicken cubes, iceberg salad, croutons, crispy bacon, parmesan flakes and its sauce</i>	
Insalata "I Sofà" (SG/GF)	18
Lattughino, mazzancolle scottate al sesamo tostato, pomodorini, uova sode, salsa thousand Island <i>Lettuce, prawns with toasted sesame seeds, tomatoes, egg and thousand island dressing</i>	
Panzanella	16
Pomodorini, Burrata, acciughe, olive taggiasche, pane tostato <i>Tomatoes, burrata cheese, anchovies, olives, toasted bread</i>	
Insalata di Riso (V-SG/GF)	12
Piselli, peperoni rossi e gialli, funghi prataioli, olive verdi e nere, maionese, uovo sodo <i>Peas, red and yellow peppers, mushrooms, green and black olives, hard-boiled egg</i>	
Cous Cous di verdure (V)	12
Piselli, peperoni rossi e gialli, olive verdi e nere, maionese <i>Peas, red and yellow peppers, green and black olives, mayonnaise</i>	

PANINI | *Sandwiches*

Tramezzino Sandwich	9
cotto e formaggio <i>ham and cheese</i> tonno e pomodoro <i>tuna and tomatoes</i> spinaci, mozzarella e parmigiano <i>spinach, mozzarella and parmesan (V)</i> insalata di pollo <i>chicken salad</i>	

DALLA CUCINA...

From the kitchen...

Lasagna al ragù	15
Sfoglia ruvida artigianale, ragù, besciamella, Parmigiano Reggiano <i>Traditional stretched pasta, bechamel, meat sauce, parmesan</i>	
Parmigiana di melanzane (V)	15
Melanzane del territorio, besciamella, salsa di pomodoro e basilico fresco, mozzarella italiana, Parmigiano Reggiano <i>Italian aubergines, bechamel, tomato sauce, fresh basil, mozzarella, parmesan</i>	
Vitello Tonnato (SG/GF)	15
Girello di vitellone, salsa con tonno di prima di qualità, maionese, capperi e acciughe <i>Veal, prime quality tuna sauce, mayonnaise, capers, anchovies</i>	

DOLCI E FRUTTA

Desserts and fruit

Tiramisu	10
Tiramisu senza glutine gluten free (SG\GF)	10
Brownies con gelato alla crema	10
<i>Brownies with vanilla ice cream</i>	
Semifreddo cioccolato di Modica	10
<i>Modica chocolate parfait</i>	
Semifreddo pistacchio di Bronte	10
<i>Bronte pistachio parfait</i>	
Tagliata di frutta fresca di stagione	10
<i>Freshly cut fruit</i>	

GELATO | *Ice cream*

Tre palline di gelato a scelta... <i>Three scoops of your choice...</i>	9
Cioccolato <i>Chocolate</i>	Fragola <i>Strawberry</i>
Nocciola <i>Hazelnut</i>	Limone <i>Lemon</i>
Crema <i>Vanilla</i>	Pistacchio <i>Pistachio</i>

SORBETTO | *Sorbet*

Fragola <i>Strawberry</i>	9
Limone <i>Lemon</i>	

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). Piatto senza glutine (SG).
Vegetarian dish (V). Vegan dish (VV). Gluten free dish (GF).

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo la reperibilità e stagionalità.
Some products may be frozen depending on the availability and season.

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie o intolleranze alimentari è consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.
We inform guests with food allergies or intolerances that a list of the allergens in our dishes is available for consultation.