

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

ANTIPASTI

Tartare di manzo, scaglie di riso croccante, crema di pecorino, tuorlo fritto

[3-4-5-9-13]

22

Finissima di vitello, taco di parmigiano, salsa alle acciughe, mousse di tonno (SG) (**)

[1-3-9]

16

Salmone affumicato in casa, avocado, montanarina al nero di seppia, burrata

[1-2-3-4]

19

Calamari scottati, insalatina aromatica, zucchine romanesche all'aceto di mele, tzatziki di peperone (SG) (*)

[2-3-14]

16

Tempura di verdure al sentore di agrumi in salsa agrodolce (V) (SL)

[4-9-14]

15

PRIMI

Risotto con crudo di gamberi al profumo di arancia,

pesto di pistacchio di Bronte (SG) (**)

[1-3-4-5-6-14]

20

Paccheri in crema di mozzarella di bufala, tonno scottato, limone,
battuto di pomodorini gialli e rossi, pane aromatizzato (**)

[1-3-4-5]

19

Ravioli di ricotta e parmigiano, pere caramellate, riduzione di Cesanese (V)

[3-4-9]

18

Spaghettoni quadrati 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]

18

SECONDI

Filetto di Scottona, salsa ai mirtilli e timo, patate soffiate e spinaci saltati (SL)

[4-9-14]

29

Lombo di agnello, salsa cacio e uovo, patate al tartufo, cicoria ripassata

[3-4-9-14]

22

Dorso di ricciola in crosta di frutta secca, crema di porri, indivia riccia, crumble di olive taggiasche

[1-4-5-9-14]

24

Polipetti alla piastra su granella di grano duro al pomodoro, lime, mousse allo yoghurt (**)

[2-3-4]

22

Medaglione di verdure con pankò, ricotta, miele, noci, crema di piselli, pane carasau (V)

[3-4-5-9-14]

18

CONTORNI

Cicoria (SG) (VV) (SL)

8

Spinaci (SG) (VV) (SL)

8

Patate nocciola alle erbe (SG) (VV) (SL)

7

Insalata verde o mista (SG) (VV) (SL)

7

DESSERT

Le tre forme del cioccolato, amarene (V)

[1-3-4-5-9]

12

Tartelletta sablè, crema al limone, frutti di bosco (V)

[3-4-9]

12

Tiramisù con biscotto “Osvego” Gentilini (V)

[3-4-5-9]

12

Tagliata di frutta di stagione (VV)

[5]

11

Selezione di gelati (V) (*)

[3-4-5-9]

10

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 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

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.

Chef
Biagio Maiuri

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante

Piatto vegetariano (V). Piatto vegano (VV). 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.

Per maggiori informazioni si invita la clientela a rivolgersi al personale.