i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

Signature Cocktail

EBONY AND IVORY

Roku gin, Luxardo bitter bianco,
Yuzu, Orange bitter.
Un leggendario classico rivisitato
in chiave nipponica.
18

PARALLEL 45

Espolon silver, succo cranberry, Ferrari,
spicchi di lime e menta.
Fatti conquistare dal seducente
incontro di due mondi.
18

ROXANE

Hennessy vs cognac, Creme de
Cassis, vermouth bianco,
Marendry bitter.
Lasciati ammaliare dall'atmosfera
bohemien del Moulin Rouge.
18

BLACK PEARL

Gosling rum, Falernum, cannella, lime,
arancia, pompelmo, sciroppo allo zenzero.
Fresco e inebriante come il canto
del mare caraibico.
18

KANSAI MULE

Umeshu, Jerry Thomas bitter, succo lime,
Gosling ginger beer.
Ispirato allo "zoccolo duro" del mule
con dolci note di frutta.
18

DOCTOR'S REMEDY

Bulleit bourbon, Calvados mele, ginger ale,
Angostura, sciroppo al miele e lime.
Dall'800 ai giorni nostri, il rimedio del
dottore placherà la vostra sete.
18

Classic Cocktail

MARY PICKFORD 15
Rum bianco, succo di ananas, granatina, maraschino

MAI TAI 17
Rum scuro, rum bianco, orange curacao, succo lime, sciroppo di orzata

DARK N' STORMY 15
Gosling rum, lime, ginger beer

HORSE'S NECK 15
Cognac, ginger ale, Angostura

TOMMY'S MARGARITA 15
Tequila Espolon Silver, sciroppo di Agave, lime

BEE'S KNEES 15
Dry gin, sciroppo di miele, succo di limone, succo d'arancia

SAZERAC 17
Cognac, assenzio, zucchero, Peychaud's bitter, soda

APEROL SPRITZ 15
Aperol, prosecco, soda

CARDINALE 15
London dry gin, vermouth dry, Campari

ROMAN TWIST 16
Bourbon, Kahlua, succo d'arancia, succo di mone, sciroppo di orzata

TRINIDAD SOUR 17
Angostura bitter, sciroppo di orzata, succo di lime, rye whiskey

MARTINEZ 16
London dry gin, vermouth rosso, maraschino, bitter arancia

Mocktail

NEGRONI "0" 13
Gin Tanqueray 0, Martini vibrante, bitter Monin

GIN TONIC "0" 13
Gin Tanqueray 0, tonica

NICE SUMMER 13
Succo di ananas, lime, cocco, bitter Monin

Whisky

BOURBON & TENNESSEE

Bulleit	14
Bulleit Rye	14
Eagle Rare	18
Jack Daniel's	14
Knob Straight Bourbon	15
Knob Creek - Rye	17
Maker's Mark	16
Mitcher's	25
Woodford Reserve	17

GIAPPONESI

NIkka Coffey	20
Nikka From The Barrel	17
Yoichi	25

IRISH

Tullamore D.E.W.	14
Telling Single Grain	18

SCOTCH

Black Label	15
Cardhu 12	16
The Dalmore 12	25
Glenfiddich 15	20
The Macallan 12	25

TORBATI

Ardberg	20
Caoil Ila 12	18
Lagavulin 16	20
Laphroaig	16
Oban 14	20
Talisker	17

Distillati e Birre

GRAPPA

Amarone Marolo	14
Berta	20
Moscato Poli	14
Petit Verdot Casale del Giglio	10
Shiraz Casale del Giglio	10

COGNAC & BRANDY

Courviser Vsop	18
Martell Cordon Bleu	35
Hennessy	15
Torres 15	13
Vecchia Romagna 3 Botti	14

VODKA

Belvedere (Polonia)	15
Grey Goose (Francia)	15
Ketel One (Paesi Bassi)	14
Tito's (Stati Uniti)	16
42 Below (Nuova Zelanda)	13

BITTER

Campari	8
E**X**R	10
Luxardo bianco	8
Marendry	8
Petrus blood	8

LIQUORI DAL MONDO

Ancho Reyes	8
Aperol	8
Apricot Brandy	8
Assenzio	15
Bols Peach	8
Calvados	10
Cherry Heering	10
Cointreau	8
Creme de Cassis	8
Dom Benedectine	8
Frangelico	8
Galliano	8
Kahlua	8
Liquore alla violetta	8
Maraschino	8
Pernod	8
Umeshu	13
Yuzu Ginjo	13

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	17
Don Julio Reserve	17
Espolõn Silver	13
Herradura Plata	17
Montelobos	16
Patron Reposado	17
Patron Silver	17

AMARI

Amaro Milone	10
Amaro di Angostura	10
Baileys	8
Di Saronno	8
Formidabile	10
Genziana	8
Jefferson	10
La Valdôtaine	10
Limoncello di Capri	8
Montenegro	8
Sambuca Molinari	8
Zedda Piras	8
Zucca	8

GIN E GIN TONIC

	Bicchiere	Con tonica
Bombay Sapphire	12	15
Beefeater	12	15
Boatyard Old Tom	15	18
Copperhead	15	18
Elephant	15	18
Elephant Sloe	15	18
Fabbri	13	16
Hayman's	13	16
Hendrick's	14	17
Mare	14	17
Monkey 47	15	18
Roby Marton	15	18
Roku	13	16
Tanqueray	12	15
Tanqueray 10	13	16

RUM

Appleton estate	13
Bumbu	16
Clairin	18
Diplomatico	18
Doorly's XO	17
Gosling's	13
Hampden	20
J Bally	15
Matusalem 7	13
Matusalem Platino	13
Plantation Overproof	15
Zacapa	20

VERMOUTH

Antica Formula Carpano	10
Carlo Alberto Riserva Rosso	10
Carpano	8
Mancino	10
Martini Ambrato	8
Noilly Prat Dry	8
Pilloni	10

BIRRE

Augustiner Pils	10
Guiness	10
Lisa - Birra del Borgo	10
Nastro Azzurro	8
Moretti Zero - analcolica	8
ReAle Extra - Birra del Borgo	10

Vini

ROSSI

	Calice	Bottiglia
Valpolicella Classico Bonacosta Masi Regione: Veneto Vitigno: Corvina/Rondinella/Molinara	10	35
Rosso di Montalcino Campogiovanni Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese grosso	12	45
Cesanese Casale della loira Regione: Lazio Vitigno: Cesanese	12	30
Aglianico “Rubrato” Feudi di San Gregorio Regione: Campania Vitigno: Aglianico	12	35

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Anthium Bellone Casale del Giglio Regione: Lazio Vitigno: Bellone	12	40
Chardonnay Terre del Barolo Regione: Piemonte Vitigno: Chardonnay	10	30
Sauvignon Alturis Regione: Friuli Vitigno: Sauvignon Blanc	10	30
Fiano di Avellino Feudi di San Gregorio Regione: Campania Vitigno: Fiano	12	40

ROSATI

	Calice	Bottiglia
Tellus rosato Falesco Regione: Lazio Vitigno: Sirah	10	30
Calanica Duca di Salaparuta Regione: Sicilia Vitigno: Frappato/Nero d’Avola	10	30

DA DESSERT

	Calice
Aphrodisium Casale del Giglio Regione: Lazio Vitigno: Petit Manseng/Viognier/Greco/Fiano	10
Zibibbo Florio Regione: Sicilia Vitigno: Zibibbo	10
Passito di Pantelleria Florio Regione: Sicilia Vitigno: Moscato d’Alessandria	10

Bollicine

	Calice	Bottiglia
Prosecco DOCG Tenuta Sant'Anna Regione: Veneto Vitigno: Glera	10	35
Spumante Duca Rosè Brut Regione: Sicilia Vitigno: Frappato	10	35
Franciacorta Brut Barone Pizzini Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero	15	70
Franciacorta Brut Rosè Barone Pizzini Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		80
Franciacorta Saten Barone Pizzini Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		90
Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco Regione: Lombardia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco		80
Ferrari Perlè Trento DOC Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay		80
Ferrari Maximun Brut Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay	13	60
Ferrari Demi-Sec Regione: Trentino Vitigno: Chardonnay	13	50
Champagne Philippe Gonet Brut Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier	18	90
Champagne Lanson Black Label Brut Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay/Pinot Meunier		100
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Regione: Francia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Meunier		140
Champagne B. Pitois Brut Rosè Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay		150
Champagne Cristal Louis Roederer Regione: Francia Vitigno: Chardonnay/Pinot Nero		300
Champagne Dom Perignon Vintage Regione: Francia Vitigno: Pinot Nero/Chardonnay		300

Caffetteria & Succhi

Espresso	3
Caffè Americano	4
Decaffeinato	3
Caffè d'orzo	4
Ginseng	4
Cappuccino	4
Latte scremato o intero	3
Latte di soia	3
Latte senza lattosio	3
Cioccolata calda	6
Camomilla	5
Tè e infusi	5
Irish Coffee	15

Succhi di frutta	6
Succo di pomodoro	6
Spremuta d'arancia	8
Fanta	6
Coca Cola	6
Coca Cola Zero	6
Sprite	6
Schweppes Lemon	6
Tè freddo alla pesca Cortese	6
Tè freddo al limone Cortese	6
Crodino	6
Cedrata Tassoni	6
Ginger Ale Cortese	6
Ginger Beer Gosling	6
Chinotto	6

Acqua

San Benedetto (naturale e frizzante)	5
Nepi (leggermente frizzante)	5
San Pellegrino (frizzante)	5
Panna (naturale)	5

Toniche

Cortese	6
Double Dutch Skinny	6
Fever Tree Indian	6

L'ora del tè a Roma

Tè e infusi Dammann* 10

Scelta tra 8 diverse miscele, servite con una selezione di delizie dolci e salate:

Selezione dolce: pasticceria secca, pasticceria mignon, muffin e selezione di torte

Selezione salata: mini sandwich e gua bao

* Dammann Frères è oggi una delle più importanti case produttrici di tè francese a livello internazionale. La prima azienda a realizzare tè con aromatizzazioni naturali; le sue esclusive miscele di tè, di singole origini e aromatizzati, sono riconosciute tra le più pregiate.

dalle 12 alle 19

Dalla cucina

I CLASSICI

Caprese (3) 16
Mozzarella di bufala, pomodori datterini gialli e rossi

Insalata "I Sofà" (4-5) 17
Misticanza, erbe aromatiche, riso nero, frutti esotici, pistacchio,
crema di avocado e scaglie di grano saraceno

Insalata Caesar (3-4-8-9-10-11-13) 16
Dadini di pollo rosolato, insalata iceberg, crostini di pane, bacon croccante,
scaglie di Parmigiano Reggiano e la sua salsa

Prosciutto e mozzarella (3) 18
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala di Battipaglia

Pinsa romana con salmone e mozzarella (1-2-3-4-6) 15
Mix di farine, lievitazione 72 ore condita con rughetta,
mozzarella, salmone affumicato

Pinsa romana con pomodoro e mozzarella (3-4) 12
Mix di farine, lievitazione 72 ore condita con pomodoro, mozzarella

Il Tagliere (3-5) 25
Selezione di rarità gastronomiche del Lazio
Salumi e formaggi con mostarda, marmellatina e miele

Salmone affumicato con crostini (1-2-3-4-6-8-11-13) 19

PANINI CLASSICI

Club Sandwich (3-4-8-9-10-11-13) 20
Pane in cassetta, pollo grigliato, bacon affumicato, uovo, pomodoro,
lattuga, maionese. Servito con patate fritte (*)

Classic Beef Burger (3-4-5-9-10-12) 19
Pane al sesamo, hamburger di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, maionese.
Servito con patate fritte (*)

Cheeseburger (3-4-5-9-10-12) 20
Pane al sesamo, hamburger di manzo, formaggio Cheddar, lattuga, pomodoro,
cipolla rossa, cetriolo. Servito con patate fritte (*)

PANINI GOURMET

Il Pulled Pork (4-5-10-11-12-13) 20
Bun a lievitazione naturale con Pulled Pork, indivia belga, salsa barbecue.
Servito con patate fritte (*)

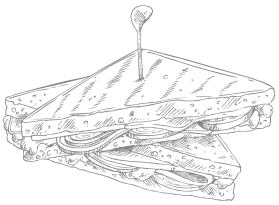
Il Vegetariano (3-4-5-11-12-14) 20
Pane tostato con pomodori secchi, melanzane, mozzarella e pesto di
basilico. Servito con patate fritte (*)

Il Gamberetto (1-2-3-4-5-6-9-10-12-13) 20
Pita farcita con insalatina di lattuga, gamberi e 1000 Island dressing.
Servito con patate fritte (*)

TRAMEZZINI

Cotto e formaggio (3-4-8-9-10-11-13) 9
Servito con chips di patate

Tonno e pomodoro (1-3-4-8-9-11-13) 9
Servito con chips di patate



APERITIVO

Salutare (4-5-10-11-12-14) 23
Scelta di un drink dal menu, servito con:
Pinzimonio con vinaigrette, tris di hummus, grissini e cracker fatti in casa

Sfizioso (1-2-3-4-5-6-8-9-11-12-13) 23
Scelta di un drink dal menu, servito con:
Focaccia con stracciatella e mortadella, muffin alle olive, panini colorati
(salmone, avocado, caprino - pancetta laziale - mousse di formaggio)
e bignè ripieno di salsa cacio e pepe

Gustoso (3-4-5-9-11-12-13-14) 23
Scelta di un drink dal menu, servito con:
Bocconcini al formaggio, mini involtini primavera, red hot jalapeños,
alette di pollo speziate

Alette di pollo speziate (5pz) (3-4-5-9) 8

Involtini di pasta fillo con verdure e aromi (5pz) (3-4-5-9-11-12-14) 7

Bocconcini al formaggio (6pz) (3-4-5-9) 7

Red hot Jalapeños (3-4-5-9-12-13) 7

DOLCI E FRUTTA

Tiramisù (3-4-5-9) 12
Crema al mascarpone, caffè, biscotto Osvego Gentilini

Brownies (3-4-5-9-11) 10
Servito con gelato alla crema

Torta alle mele (1-3-4-5-9) 12
Servita con una pallina di gelato alla crema

Tagliata di frutta fresca di stagione 12

Gelato (3-4-5-9) 9
Tre palline di gelato a scelta: Cioccolato, Fragola, Nocciola, Limone,
Crema, Pistacchio

Sorbetto alla fragola o al limone (3-4-9) 9

Allergeni

Piatto vegetariano Piatto vegano Senza lattosio (SL)

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.

(*) 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. 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. Anidride solforica e solfiti
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Senape o prodotti a base di senape
14. Sedano o prodotti a base di sedano

Via Giulia 62, 00185 Roma
+ 39 06 68661.846/845
info@isofa.it