

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE

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

Polpo

Polpo cotto a bassa temperatura, arrostito e servito con asparagi croccanti, maionese alla liquirizia e gocce di pomodoro [1-3-10]

22

Carciofo alla romana

Carciofo alla romana, salsa menta e scalogno, carciofi fritti e lampone [4] 

18

Canederli

Canederli ripieni di baccala al limone mantecato su crema di patate al rosmarino, pane croccante all'aglio con pinoli ed uvetta [1-4-5]

24

Tris di tartara

Tris di tartara di manzo ai 3 sapori [10]

(Olio e limone - Ketchup e cipolla - Capperi e senape)

26

Tagliere

Tagliere di salumi e formaggi del territorio, accompagnati da mostarde e confetture [3-10] (SG)

25

Carpaccio di spigola e gambero

Carpaccio di spigola e gambero rosso con fragola, arancia ed insalatina di finocchio e menta [1]

28

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

PRIMI

Risotto agli scampi

Risotto alla crema di scampi e clorofilla al prezzemolo [1-6]

28

Raviolo

Raviolo al granchio, bisque francese, pomodorino allo scalogno, stracciatella e polvere di pistacchio [1-5-6]

32

Mezze Maniche

Mezze maniche con ragù di corte al profumo di ginepro ed arancia [4-10]

26

Spaghetto

Spaghetto ai tre pomodori e consistenze [4] 

(Salsa al San Marzano – Coulis di datterini gialli e rossi – Pomodorini saltati)

24

Risotto

Risotto con cipollotti, fave, melograno e crema al pecorino [3]

(opzione  senza pecorino e burro)

22

Primi 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

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

SECONDI

Tagliata d'anatra

Tagliata di petto d'anatra glassata al miele e pepe rosa, flan di broccolo e fondo bruno al timo [4]

30

Salmone

Salmone con crema al vino bianco ed erba cipollina, verdure all'anice e gâteaux di patate [1-3-10]

26

Entrecôte

Entrecôte nazionale con burro caffè de Paris su un letto di fagiolini alla senape [10]

28

Tataki di tonno

Tataki di tonno marinato all'aneto, panzanella romana, patate viola croccanti e salsa olandese [1-4-10]

26

Peperone ripieno

Peperone ripieno con vellutata al pomodoro e finocchio gratinato [4] 

18

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

CONTORNI

Carote

Carote al burro [3] 

8

Cicoria

Cicoria tradizionale ripassata 

8

Patate

Patate nocciola al forno e aromatizzate all'erbe 

8


Scarola

Scarola con pinoli ed uvetta [5] 


8

DOLCI

Cheesecake

Cheesecake scomposto all'arancia, meringa e coulis alla menta [3] 
15

Sticky toffee

Sticky toffee, salsa al caramello, banana glassata, noci caramellate e panna montata [3-5] 
15

Tiramisù classico

Crema al mascarpone, caffè, biscotto "Osvego" Gentilini [3-4-5-9] 
12

Tiramisù alla fragola

Crema al mascarpone, fragole, biscotto "Osvego" Gentilini [3-4-5-9] 
12

Babà

Bis di babà al cioccolato e crema al limone con perle di cioccolato bianco e lampone [3-4] 
15

Tagliata di frutta di stagione ed esotica (SG)

18

Gelato

Vaniglia/Cioccolato/Fragola/Crema (1 pallina)
5

Sorbetto

Limone/Mango
10

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
Matteo Vitiello

isofa.it

 facebook.com/isofarome

 instagram.com/isofarestaurant

 pinterest.com/isofaristorante