

i Sofà

BAR ▪ RESTAURANT ▪ ROOF TERRACE



I Sofà Restaurant, dove gusto ed accoglienza si incontrano in un'esperienza autentica e contemporanea. Ispirato ai “sofà” di Via Giulia, le antiche sedute in pietra rimaste del Palazzo dei Tribunali incompiuto di Donato Bramante, il nome richiama questi storici luoghi di sosta e incontro. Oggi, quello stesso spirito si riflette in una cucina italiana moderna, essenziale e curata. Ingredienti selezionati e un'atmosfera calda ed elegante creano un invito a condividere e a vivere il momento.



I Sofà Restaurant, where flavour and hospitality come together in an authentic and contemporary experience. Inspired by the “sofà” of Via Giulia, the ancient stone seats that remain from Donato Bramante’s unfinished Palazzo dei Tribunali, the name recalls these historic places of rest and encounter. Today, that same spirit is reflected in modern, essential and carefully crafted Italian cuisine. Selected ingredients and a warm, elegant atmosphere create an invitation to share and enjoy time together.

Coperto

Per persona

3

STREET FOOD STILE ROMANO

Supplì di riso tradizionale romano e salsa al pecorino, filetto di baccalà fritto e maionese al lime, fiore di zucca ripieno di mozzarella e alici con dressing di pomodoro, mozzarella in carrozza e crema al basilico, pane fritto e gel di limone
[1-4-5-8-10]

25

TARTARE DI FASSONA TRADIZIONALE

Battuto di fassona piemontese, servito con guacamole, crema di parmigiano alla senape e cialda di riso
[4-8-11-13]

22

CARPACCIO DI PESCE SPADA TONNATO

Carpaccio di pesce spada marinato, servito con capperi, insalatina riccia e salsa tonnata al pompelmo
[5-13] SL

23

ZUCCOTTO DI BURRATA

Bavarese di burrata, pappa al pomodoro, cetrioli marinati, cialda al pomodoro e basilico
[1-4-8-10-13] 🍀

19

PORCHETTA DI BACCALÀ

Trancio di baccalà porchettato alla pancetta, servito con salsa olandese agli agrumi, barbabietole e songino
[4-5] SL

21

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

Cover

Per person

3

ROMAN STYLE STREET FOOD

Traditional Roman rice supplì with pecorino sauce, fried cod fillet with lime mayonnaise, zucchini flower stuffed with mozzarella cheese and anchovies with tomato dressing, fried mozzarella cheese with basil cream, fried bread with lemon gel

[1-4-5-8-10]

25

TRADITIONAL FASSONA BEEF TARTARE

Piedmont Fassona beef tartare, served with guacamole, parmesan cheese mustard cream and rice wafer

[4-8-11-13]

22

SWORDFISH CARPACCIO WITH TUNA SAUCE

Marinated swordfish carpaccio, served with capers, curly lettuce and grapefruit tuna sauce

[5-13] LF

23

BURRATA “ZUCCOTTO”

Burrata bavarois, “pappa al pomodoro”, marinated cucumber, tomato wafer and basil

[1-4-8-10-13] 🍀

19

COD “PORCHETTA” STYLE

Cod fillet wrapped in bacon, served with citrus hollandaise sauce, beetroot and lamb’s lettuce

[4-5] LF

21

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

Primi

GNOCCHI DI PATATE ARROSTO

Gnocchi di patate arrostiti, ripieni di cacio e pepe, serviti su una salsa agli spinaci, mentuccia romana e lemon grass

[8] SG 🌿

21

TAGLIATELLE BURRO, ALICI E LIMONE

Tagliatelle fatte a mano, burro delle Alpi, parmigiano 24 mesi, alici, erba cipollina e gel di limone

[1-4-5-8]

22

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ravioli tradizionali ripieni di ricotta e spinaci, serviti con salsa ai datterini, pomodori freschi e basilico

[1-4-8-10-13] 🌿

19

FINITO RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Fregola sarda servita con guazzetto di frutti di mare e pesto al dragoncello

[1-2-3-5-13] SL

24

TAGLIOLINI ALLE CAROTE CON VONGOLE, CALAMARETTI E MAGGIORANA

Tagliolini all'uovo e carote, saltati con le vongole, serviti con calamaretti arrostiti e maggiorana

[1-2-3-4-13]

25

ORZOTTO TIEPIDO ALLA VIGNAROLA

Orzo perlato km0, mantecato con crema di piselli, servito con verdure di stagione saltate

[1-10-13] SL 🌿

19

Variante con aggiunta di gambero rosso di Mazara

25

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

ROASTED POTATO GNOCCHI

Roasted potato gnocchi stuffed with cacio e pepe, served on a spinach sauce with Roman mint and lemongrass

[8] GF 🌱

21

TAGLIATELLE WITH BUTTER, ANCHOVIES AND LEMON

Homemade tagliatelle pasta, Alpine butter, 24-month aged parmesan cheese, anchovies, chives and lemon gel

[1-4-5-8]

22

RICOTTA CHEESE AND SPINACH RAVIOLI

Traditional ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with datterini tomato sauce, fresh tomatoes and basil

[1-4-8-10-13] 🌱

19

FAUX SEAFOOD RISOTTO

Sardinian fregola served with seafood stew and tarragon pesto

[1-2-3-5-13] LF

24

TAGLIOLINI WITH CARROTS, CLAMS, BABY SQUID AND MARJORAM

Egg and carrot tagliolini pasta sautéed with clams, served with roasted baby squid and marjoram

[1-2-3-4-13]

25

WARM “VIGNAROLA” BARLEY RISOTTO

Locally sourced pearled barley creamed with pea purée, served with sautéed seasonal vegetables

[1-10-13] SL 🌱

19

Variation with addition of red prawn from Mazara

25

first courses

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

primi della tradizione

AMATRICIANA

Bucatini, salsa di pomodoro, guanciale, pepe e pecorino romano DOP

[1-8-10-13]

19

CARBONARA

Spaghetti alla chitarra, serviti con uovo, guanciale, pecorino romano DOP e pepe

[1-4-8-13]

19

GRICIA

Mezze maniche, guanciale, pecorino romano DOP e pepe

[1-8-13]

19

CACIO E PEPE

Spaghetti alla chitarra mantecati con pecorino romano DOP e pepe

[1-8] 

19

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

AMATRICIANA

Bucatini pasta with tomato sauce, pork cheek, black pepper and Pecorino Romano DOP

[1-8-10-13]

19

CARBONARA

Spaghetti “alla chitarra” with egg, pork cheek, Pecorino Romano DOP and black pepper

[1-4-8-13]

19

GRICIA

Mezze maniche pasta with pork cheek, Pecorino Romano DOP and black pepper

[1-8-13]

19

CACIO E PEPE

Spaghetti “alla chitarra” creamed with Pecorino Romano DOP and black pepper

[1-8] 

19

From the Roman Tradition

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

Secondi

AGNELLO ALLA SCOTTADITO

Costine di agnello alla brace, fondo di agnello alle albicocche e lattuga di campo e sala tartara

[4-5-13]

27

POLLO CROCCANTE CON I PEPERONI

Rollè di pollo croccante, servito con peperoni arrostiti, ketchup di peperone e crudité di friggittello

[1-13] SL

26

POLPO ALLA BRACE

Polpo arrostito servito su un rosti di patate, coulis di pomodori arrosto e catalana di verdure

[3-5-10-13] SL

28

FILETTO DI SUINO NERO E ZUCCHINE

Filetto di suino nero CBT scottato, fondo bruno alla salvia, vellutata e scapecce di zucchine romanesche

[13] SL, SG

26

Variante con filetto di Chianina

32

RICCIOLA ALLA MEDITERRANEA


Trancio di ricciola locale brasato, servito con estratto di datterini, pomodorini, olive, capperi e basilico saltati e mousse di brodo di pesce

[5-13] SG

29

ZUCCHINA RIPIENA

Zucchina tonda al forno, ripiena di verdure di stagione e gel di cipolla, servita su una salsa al basilico e maionese vegetale

SL, SG 

19

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

“SCOTTADITO” LAMB

Grilled lamb chops, apricot lamb reduction, wild lettuce and tartar sauce
[4-5-13]

27

CRISPY CHICKEN WITH PEPPERS

Crispy chicken roulade, served with roasted peppers, pepper ketchup and
“friggitello” pepper crudités
[1-13] LF

26

GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus served on a potato rösti, roasted tomato coulis and vegetable
catalana
[3-5-10-13] LF

28

BLACK PORK FILLET WITH ZUCCHINI

Seared low-temperature black pork fillet, sage reduction, velouté, and Roman-style
marinated zucchini
[13] LF, GF

26

Variation with Chianina fillet

32

MEDITERRANEAN AMBERJACK

Locally sourced braised amberjack, served with datterini tomato extract, sautéed
cherry tomatoes, olives, capers and basil, with fish broth mousse
[5-13] GF

29

STUFFED ZUCCHINI

Baked round zucchini stuffed with seasonal vegetables and onion gel, served on basil
sauce and vegan mayonnaise
LF, GF🌱


19

Shared courses: For shared courses, a surcharge of €6 per course will be applied.

Second courses


contorni

INSALATINA MISTA DI CAMPO

SL, SG 


8

PATATE NOVELLE ARROSTO

SL, SG 


8

FAGIOLINI, POMODORINI E BASILICO

SL, SG 

8

CICORIETTA RIPASSATA ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

SL, SG 

8

MIXED FIELD SALAD

LF, GF 🌿

8

ROASTED NEW POTATOES

LF, GF 🌿

8

GREEN BEANS, CHERRY TOMATOES AND BASIL

LF, GF 🌿

8

SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI
PEPPER

LF, GF 🌿

8

Sides

dolci

TIRAMISU' I SOFA'

Biscotti Gentilini imbevuti al caffè, crema al mascarpone e cacao

[1-4-9] 🍀

15

PAVLOVA LAMPONI E MANGO

Meringa italiana croccante, cremoso al mango e mirtillo, lamponi freschi

[4-8] SG 🍀

14

CHEESECAKE BASCA MIRTILLI E CIOCCOLATO

Cheesecake tradizionale basca cotta, servita con cremoso al cioccolato fondente, coulis di mirtilli e mirtilli freschi

[4-8-9] SG 🍀

14

MOUSSE ALLO YOGURT, LIMONE, FRAGOLE E CROCCANTE ALLE MANDORLE

Tortina di biscotto alle mandorle e crema chantilly allo yogurt, servita con fragole fresche e composta di fragole al limone

[4-8] SG 🍀

13

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 🍀

12

TARTARE DI FRUTTA DI STAGIONE E GELATO

Gelato a scelta fra cioccolato, crema, fiordilatte, nocciola, pistacchio, fragola, sorbetto al limone, sorbetto al mango

[4] 🍀

15

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Tre palline a scelta fra cioccolato, crema, fiordilatte, nocciola, pistacchio, fragola, sorbetto al limone, sorbetto al mango

[4] 🍀

10

I SOFA' TIRAMISU

Gentilini biscuits soaked in coffee, mascarpone cream and cocoa
[1-4-9] 🍀

15

RASPBERRY AND MANGO PAVLOVA

Crispy Italian meringue, mango and blueberry cream, fresh raspberries
[4-8] SG 🍀

14

BASQUE CHEESECAKE WITH BLUEBERRIES AND CHOCOLATE

Traditional baked Basque cheesecake, served with dark chocolate cream, blueberry coulis and fresh blueberries
[4-8-9] SG 🍀

14

YOGURT MOUSSE WITH LEMON, STRAWBERRIES AND ALMOND CRUNCH

Almond biscuit base and yogurt chantilly cream, served with fresh strawberries and lemon strawberry compote
[4-8] SG 🍀

13

SEASONAL FRUIT PLATTER 🍀

12

SEASONAL FRUIT TARTARE WITH ICE CREAM

Ice cream of choice: chocolate, custard, milk cream, hazelnut, pistachio, strawberry, lemon sorbet, mango sorbet
[4] 🍀

15

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

Three scoops of your choice: chocolate, custard, milk cream, hazelnut, pistachio, strawberry, lemon sorbet, mango sorbet
[4] 🍀

10

desserts

allergeni

Piatto vegetariano 🌱 Piatto vegano 🌱

Senza lattosio (SL) Senza Glutine (SG)

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. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Molluschi e prodotti a base di molluschi
4. Uova e prodotti a base di uova
5. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Arachidi e prodotti a base di arachidi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio
10. Sedano o prodotti a base di sedano
11. Senape o prodotti a base di senape
12. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Anidride solforica e solfiti
14. Lupino e prodotti a base di lupino

Vegetarian dish 🌱 Vegan dish 🌿

Lactose free (LF) Gluten free (GF)

Gluten-free dishes are available and prepared without ingredients containing gluten. However, we cannot guarantee the production process to be entirely within the limit of 20 ppm (20 mg of gluten per kg of food). Please inform our restaurant staff in case of allergies or severe intolerances.

(*) Some products may be frozen depending on availability and seasonality.

Dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 categories listed in Annex II of EU Regulation 1169/2011, namely:

1. Cereals containing gluten and derived products
2. Crustaceans and products thereof
3. Molluscs and products thereof
4. Eggs and egg products
5. Fish and fish products
6. Peanuts and peanut products
7. Soy and soy products
8. Milk and milk products (including lactose)
9. Nuts
10. Celery and celery products
11. Mustard and mustard products
12. Sesame seeds and sesame seed products
13. Sulphur dioxide and sulphites
14. Lupin and lupin products

A handwritten signature in a cursive script, oriented vertically on the right side of the page. The signature is written in a dark brown or black ink and appears to read 'A. Bergens'.

chef

ANDREA GALATI

 WWW.ISOFA.IT

 ISOFARESTAURANT

 I SOFÀ BAR RESTAURANT & ROOF TERRACE