



Lunch menu



## Le insalate composte

### Piatto a scelta

con acqua e caffè € 15

Insalata di polpo e patate con salsa al limone

Insalata Nizzarda con fagiolini, pomodoro, tonno, patate e uova sode

Insalata verde con petto di pollo grigliato, scaglie di grana e crostini di pane

Insalata mista aromatica con tagliata di tonno fresco e chips di patate

Insalata di rape rosse, mela verde e carote con salsa allo zenzero

## Le tentazioni

### Piatto a scelta

con acqua e caffè € 15

Burger di manzo "I Sofà" da 250 gr. con patate fritte

Club Sandwich "I Sofà" con patate fritte

Pizza con pomodoro fresco e mozzarella di bufala

Filetto di pesce panato con patatine fritte

Calzone ripieno con prosciutto crudo e provola affumicata

"L'entusiasmo è per la vita quello che la fame è per il cibo".

*Bertrand Russell (filosofo inglese)*



## Le proposte dello chef

**1 Portata a scelta** con acqua e caffè € 15

**2 Portate a scelta** con acqua e caffè € 25

**3 Portate a scelta** con acqua e caffè € 35

Salmone affumicato con rughetta, crostini di pane e burro speziato

Pomodoro e mozzarella del Lazio con basilico fresco 

Prosciutto di Bassiano con spicchi di melone e aceto balsamico

Verdure grigliate di stagione con caprino tiepido Santa Caterina

Tavolozza di formaggi, mostarde di frutta e verdura con pane caldo all'uvetta

Pomodori ripieni di riso con patate stufate

Spaghetti con pomodorini freschi e foglie di basilico 

Spaghetti alla Carbonara con uovo, guanciale, Pecorino Romano e pepe

Rigatoni all'Amatriciana con pomodoro, guanciale, Pecorino Romano e pepe

Lasagnetta ai carciofi con mentuccia romana

Gnocchi di patate con seppie e zucchine

Saltimbocca alla Romana con patate arrosto

Involtini di manzo alla Romana con cicoria

Filetto di spigola alla griglia con verdure miste

Parmigiana di melanzane con squaglio di grana

Straccetti di manzo con rucola e Parmigiano

Trancio di pesce spada con olive e capperi

Il nostro obiettivo è quello di regalare ai nostri Ospiti un'esperienza unica, tutta italiana, che supporta le aziende locali e gli artigiani della cucina del territorio. Per questo motivo, scegliamo prodotti a Km. 0 elaborando gustose ricette "romanesche" con prodotti di stagione per offrire una cucina autentica, genuina e radicata nella Città Eterna.

*Marco Petroni (Chef)*



## I dolci, i gelati, la frutta

€ 9

Crème Caramel con Biscotti Gentilini

Tiramisù al caffè Buscaglione

Piccoli Babà al rum

Tortino ai limoni delle Colline Romane

Gelati e sorbetti della casa

Tagliata di frutta fresca

I piatti contrassegnati con il logo  indicano che i prodotti utilizzati dal nostro Chef sono di origine biologica ovvero senza sostanze chimiche di sintesi né organismi geneticamente modificati (OGM).



## Mixed salads

### Choice of any course

with water and coffee

€ 15

- Octopus and potato salad with lemon sauce
- Niçoise salad with green beans, tomatoes, tuna-fish, potatoes and boiled eggs
- Green salad with grilled chicken, parmesan cheese and croutons
- Mixed aromatic salad with fresh sliced tuna and chips
- Salad with beetroot, apple, carrots and a ginger dressing

## Temptations

### Choice of any course

with water and coffee

€ 15

- "I Sofà" 250g beef burger with french fries
- "I Sofà" club sandwich with french fries
- Pizza with fresh tomato and buffalo mozzarella
- Fillet of breaded fish with french fries
- Stuffed calzone with raw prosciutto and smoked provolone cheese

"What hunger is in relation to food, zest is in relation to life".  
*Bertrand Russell (English philosopher)*



## Chef's menu suggestions

**Choice of 1 course** with water and coffee


€ 15

**Choice of 2 courses** with water and coffee

€ 25

**Choice of 3 courses** with water and coffee

€ 35

- Smoked salmon with rocket salad and small bruschetta breads
- Tomato and mozzarella from the Lazio Region with fresh basil 
- Prosciutto from Bassiano with melon and balsamic vinegar
- Grilled seasonal vegetables with warm Santa Caterina goat's cheese
- Selection of cheeses with fruit and vegetable mustards and warm raisin bread

- Tomatoes stuffed with rice and stewed potatoes
- Spaghetti with fresh tomato and basil leaves 
- Spaghetti with Carbonara sauce
- Amatriciana-style rigatoni pasta
- Artichoke lasagna with Roman mint
- Potato dumplings with cuttlefish and courgettes

- Roman ham, sage and veal Saltimbocca
- Roman beef rolls with chicory
- Grilled sea-bass fillet with mixed vegetables
- Aubergine Parmigiana with melted cheese
- Sliced beef with rocket salad and parmesan cheese
- Sword fish with olives and capers

Our aim is to provide our Guests with an authentic experience by offering local and regional products. We wish to deliver an 100% Italian experience and also support local farms and the artisans of local cuisine. For this reason we have chosen locally grown produce to create delicious Roman dishes using seasonal products, thus offering an authentic, genuine menu with strong ties to our Eternal City roots.


*Marco Petroni (Chef)*



## Dessert, ice cream, fresh fruit

€ 9

- Crème Caramel with Gentilini biscuits
- Buscaglione coffee Tiramisù
- Small rum Babà
- Tart with lemons from the Roman hills
- Homemade sorbets and ice cream
- Platter of sliced fresh fruit

Dishes marked with the  logo are prepared by our Chef using organic products free from either chemicals or GMOs.