

Siate Creativi!

I **Sofà Bar Restaurant & Roof Terrace** offre la possibilità ai suoi ospiti di creare un **menù servito** personalizzato con il supporto del nostro Chef Marco Petroni.

Di seguito una ricca selezione di **antipasti, primi, secondi, contorni e dolci** dalla quale potrete scegliere i vostri piatti preferiti e creare il vostro menù dedicato.

Tutti i menù che comporrete includono:

Il benvenuto dello Chef con flûte di Spumante con rustici e pizzette calde

Il pane fatto in casa al pomodoro, alle patate e ai semi di papavero

Le acque San Benedetto naturale e frizzante, effervescente Nepi

I vini bianchi e rossi dalla cantina **Casale del Giglio**

Il caffè



Gli Antipasti

Insalatina di polipo e seppie con patate affumicate, pesto e pinoli
 Morbido e croccante di grana su letto di zucca e salsa tartufata
 Cornetti di bresaola con grana e salsa alle olive nere
 Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di Bufala e olio del Lazio
 Carpaccio di manzo marinato al vino rosso "Merlot Casale del Giglio"
 Salmone, spada e tonno affumicati su insalata di germogli e burro al caffè
 Parmigiana di melanzane con crema di pomodori San Marzano al basilico
 Alici marinate con arancio e limone su melanzane stufate
 Salmone affumicato in casa su rughetta e salsa lime
 Mousse di baccalà con crostini e salsa alle olive nere
 Insalata di cous cous freddo con verdure di stagione e pesto di basilico
 Insalata di orzo con pomodorini, mozzarella di bufala e salsa di capperi e acciughe
 Timballo di zucchine e provola affumicata con crema di pomodoro speziato

I Primi

Ravioli di ricotta e lime con salsa porcini e pachino
 Orzo mantecato con melanzane e provola affumicata
 Risotto con vongole veraci ed asparagi
 Raviolo di ricotta e patate con bottarga e olive nere Itrane
 Mezze maniche all'Amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino Romano
 Rigatoni alla Carbonara con guanciale, uova e pecorino Romano
 Rigatoni alla Gricia con guanciale, pepe e pecorino Romano
 Schiaffoni con frutti di mare, pomodorini datterini e menta
 Orecchiette al salmone con capperi e rosmarino
 Paccheri con crema di scampi e zucchine
 Bombolotti con moscardini, gamberetti, pachino, olive nere di Gaeta e capperi
 Pennette al nero con seppie
 Crespella di ricotta e verdure con crema di parmigiano
 Mezze penne ai funghi porcini e zeste di limone
 Timballo di tagliolini allo zafferano e formaggio con crema al Tartufo
 Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro e ricotta infornata
 Crespelle con zafferano e grana
 Trofie al pesto di rughetta e noci
 Tortelli al cotto e formaggio con panna e radicchio Trevigiano
 Lasagna con ragù di carne e mozzarella di bufala

I Secondi

Filetto di orata con gambero rosso e salsa agli agrumi
 Filetto di manzo al barolo con pinoli e timo
 Millefoglie di verdure con caprino e crema di pomodoro
 Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine
 Stracotto di vitello al forno con salsa ai funghi porcini
 Saltimbocca alla romana con prosciutto, salvia e salsa al vino bianco
 Baccalà stufato con capperi, olive nere, pomodoro pachino
 Filetto di branzino in guazzetto con cremolata di gamberi rossi e semi di papavero
 Calamari stufati con piselli e carciofi
 Salmone al pane saporito con crema verde di capperi e prezzemolo
 Pesce spada alla griglia su salsa di agrumi e finocchio
 Polipetti in umido con olive, pomodorini pachino e origano
 Straccetti di vitello con crema di carciofi e scaglie di pecorino Romano
 Medaglioni maiale con salsa al vino rosso Merlot Casale del Giglio
 Tagliata di manzo speziata con pomodorini e grana
 Bocconi di tacchino al limone con zucchine e semi di papavero
 Pollo alle spezie con patate nocciola e curry Madras
 Costolette di agnello stufate con alloro e bietina
 Costolette di agnello panate su polenta morbida alle erbe
 Battonet di manzo con trito di salvia e zenzero su crema al tartufo

I Contorni

Patate morbide prezzemolate
 Patate novelle al forno
 Patate al pepe rosa
 Patate gratinate
 Patate fornarina
 Pura di patate
 Patate alla crema
 Insalata mista
 Spinaci saltati al burro
 Bieta padellata all'aglio
 Cicoria ripassata
 Fagiolini alla menta
 Piselli e carote al burro
 Verdure grigliate al prezzemolo
 Pomodoro gratinato
 Carciofo alla giudia

I Dolci

Morbido ai due cioccolati con fragole e menta
 Crostata di ricotta
 Tortino di mele e cannella con salsa alla vaniglia
 Cheese-cake con salsa ai frutti di bosco
 Crème Caramel con biscotti Cantucci
 Tortino al cioccolato con salsa al caramello
 Tagliata di frutta fresca di stagione
 Tiramisù al caffè con biscotti Gentilini
 Morbido al limone con panna e fragole
 Panna cotta alla menta con macedonia di pesche
 Crema bruciata con salsa ai frutti di bosco
 Mousse ai due cioccolato con sbriciolata di nocciola
 Crostatine con chantilly e frutta fresca
 Bignè con crema zabaione
 Croccante di mandorle con crema alle pere
 Tortino all' ananas e vino rosso
 Meringhe con crema di ribes
 Millefoglie al cioccolato e fragole



Roof Terrace

Durante la stagione estiva e condizioni meteo permettendo il Roof Terrace può ospitare fino a 80 persone per un menù a buffet con tavoli di appoggio o 40 persone per un menù servito.



Ristorante

Durante l'inverno il ristorante può ospitare fino a 60 persone per un menù a buffet o per un menù servito.

In cerca di idee?

Ecco alcuni menù creati dal nostro Chef Marco Petroni a base di carne, di pesce, vegetariano o tipico romano.

MENU DI TERRA

4 portate

Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, pizzette e rustici

Prosciutto crudo di Amatrice con mozzarella di bufala e olio del Lazio

Ravioli di ricotta e lime con salsa porcini e pachino

Tagliata di manzo speziata con pomodorini e grana

Patate novelle al forno
Spinaci saltati al burro

Tortino di mele e cannella con salsa alla vaniglia

Caffè

Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa
al pomodoro, alle patate, semi di papavero

MENU DI MARE

4 portate

Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, pizzette e rustici

Salmone, spada e tonno affumicato su insalatina di germogli e burro al caffè

Schiaffoni ai frutti di mare, pomodori datterini e menta

Filetto di spigola in crosta di patate e zucchine

Insalata mista aromatica
Patate morbide prezzemolate

Morbido al limone con panna e fragole

Caffè

Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa
al pomodoro, alle patate, semi di papavero

MENU VEGETARIANO

4 portate

Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, rustici vegetariani e pizette

Parmigiana di melanzane con crema di pomodoro San Marzano al basilico

Ravioli ricotta e lime con salsa ai funghi porcini e pachino

Millefoglie di verdure con caprino e crema di pomodoro

Fagiolini alla menta
Patate alla fornarina

Tagliata di frutta fresca di stagione

Caffè

Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa
al pomodoro, alle patate, semi di papavero

MENU ROMANO

4 portate

Il Benvenuto dello Chef

Flûte di spumante, bruschette al pomodoro e verdure pastellate

Affettati misti con bruschetta al pomodoro

Mezze maniche all' Amatriciana con guanciale, pomodoro e pecorino Romano

Saltimbocca alla romana con prosciutto, salvia e salsa al vino bianco

Patate alla fornarina
Cicoria ripassata

Crostata di ricotta

Caffè

Dalla Cantina

Vino bianco: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Vino rosso: Selezione Hotel Indigo Rome – St. George

Acqua naturale e frizzante San Benedetto

Acqua Effervescente Nepi

Tre tipologie di pane fatto in casa
al pomodoro, alle patate, semi di papavero